DFG-50, DFG-100, AC-500
Zephaire, Mark V, CTB,
KCO-25E

BLODGETT OVEN COMPANY
www.blodgett.com
44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN 34133 Rev E (6/01)

Installation and Operation Manual
for
Export Series
Gas and Electric Convection Ovens

DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

OVEN LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

- Place the oven at least 15.2 cm from the rear wall and 15.2 cm from the side wall.
- Place the oven in a properly ventilated area.
- Place the oven under an exhaust hood, according to Local and National Installation Standards.
- Position the oven so the supply plug is accessible.
- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation.
- For gas models the location must provide adequate clearance for the air opening into the combustion chamber.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas (if applicable) and electrical services supplied for the oven.

Installation

Oven Assembly

NOTE: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated space. Refer to the instructions before installing and using this appliance.

NOTE: Installation must be performed by a qualified installer only.

LEG ATTACHMENT

10 cm legs

1. Lay the oven on its back.
2. Screw the legs into the holes in the oven corners. Tighten the hex nut at the top of each leg
3. Tip the oven up on the legs.
4. Turn the adjustable leg feet to level the oven.

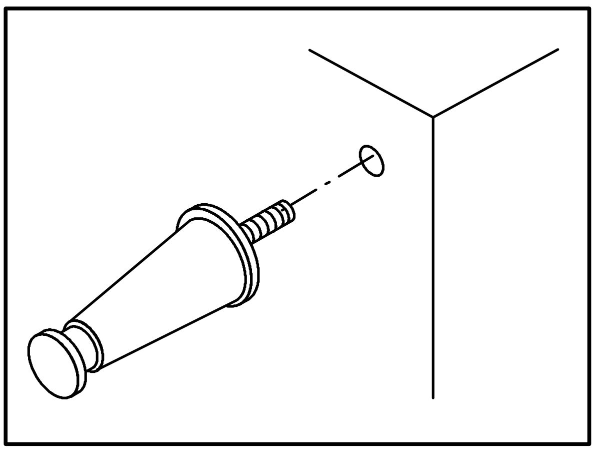
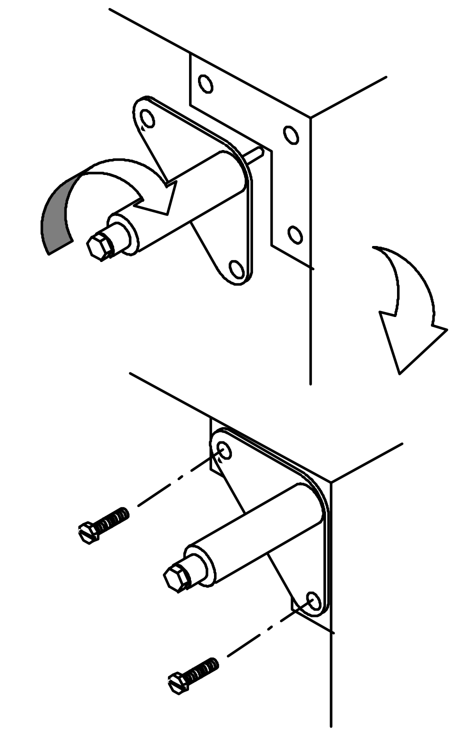


Figure 1

15 cm, 18 cm and 64 cm legs

1. Lay the oven on its back.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut inside each bottom corner. Turn the legs clockwise to tighten.
3. Align the holes in each leg plate with the holes in the oven frame. Secure each leg with two 1/2" bolts.

   NOTE: See Caster Installation if applicable.
4. Tip the oven up on the legs.
5. Turn the adjustable leg feet (or casters) to level the oven.



15 cm Adjustable Legs

Figure 2

ATTACHMENT TO STAND

1. Set the oven on the stand. Center it to the frame.
2. Remove the oven's right side panel.
3. Align the holes in the oven bottom with the holes in the stand.
4. Attach with bolts, washers and nuts as shown.
5. Replace the side panel

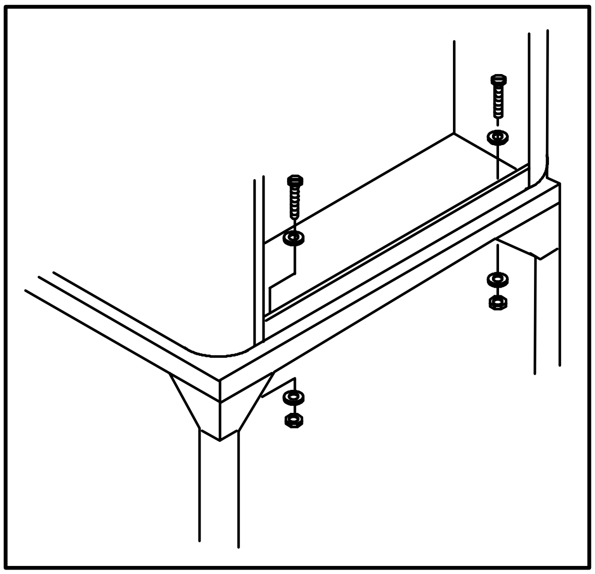


Figure 3

CASTER INSTALLATION

NOTE: Install casters with locking devices on the front. Install non-locking casters on the rear.

Casters for Single and Double Stacked Ovens

1. Attach the legs.
2. Loosen the lock nut on each adjustable leg foot. Remove the foot assemblies.
3. Insert one caster into each leg as shown. Tighten the lock nuts to secure the casters.

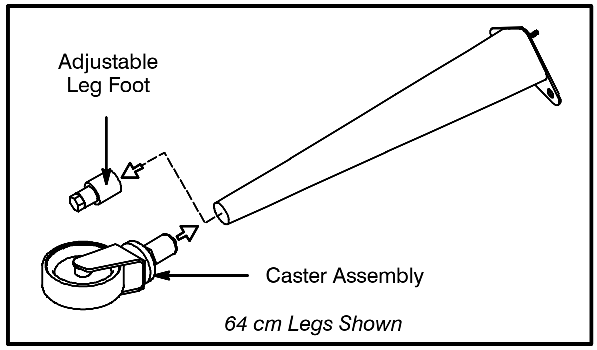


Figure 4

Low Profile Casters for Double Stacked Ovens

1. Align the three holes in each caster assembly plate with those in the oven bottom. Attach with three 1/2" bolts.

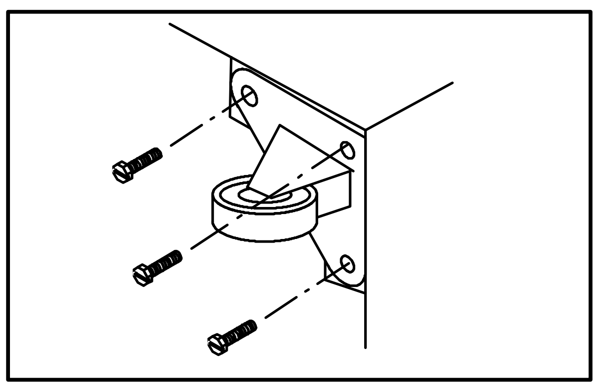


Figure 5

Installation

Oven Assembly

DOUBLE SECTION ASSEMBLY

NOTE: Be sure to remove the single oven flue boxes prior to attaching the flue connector.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V, and Zephaire E&G

1. Secure the short legs to the bottom sections.
2. Stack the ovens.
3. Place the clips over the edge of the oven frames.
4. Bolt the clips together with 3/8” bolts and nuts provided.
5. Attach the flue connector.

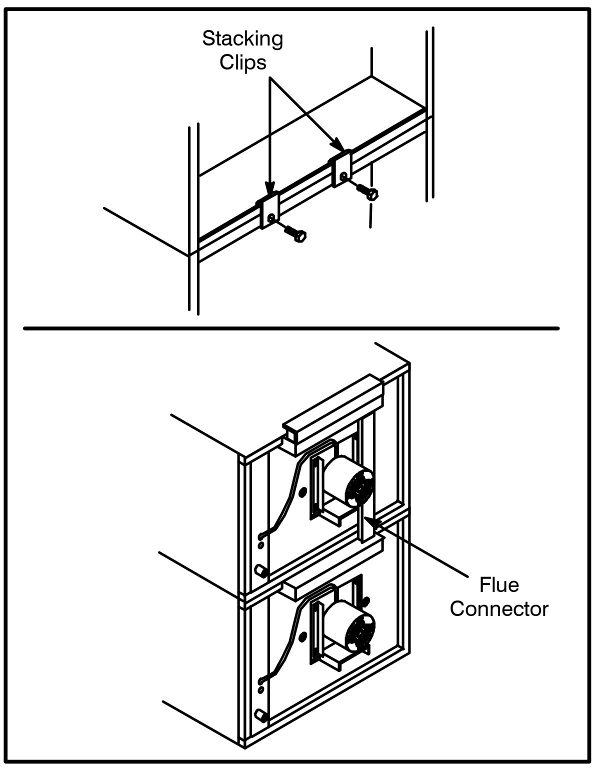


Figure 6

DFG-50

1. Stack the ovens
2. Remove the combustion compartment cover and side panel.
3. Align the holes in the front and rear corners of the ovens.
4. Attach with bolts, washers and nuts as shown.
5. Replace the combustion compartment cover and side panel.

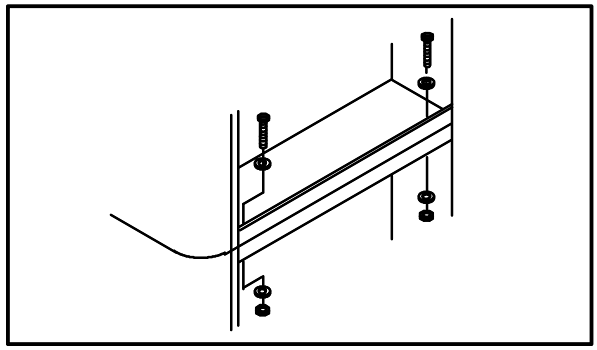


Figure 7

KCO-25E

1. Secure the short legs to the bottom sections.
2. Stack the ovens.
3. Remove the bottom left and right screws from the upper section. Remove the top left and right screws from the lower section.
4. Attach the two stacking angles. Use the screws removed.
5. Attach the flue connector.

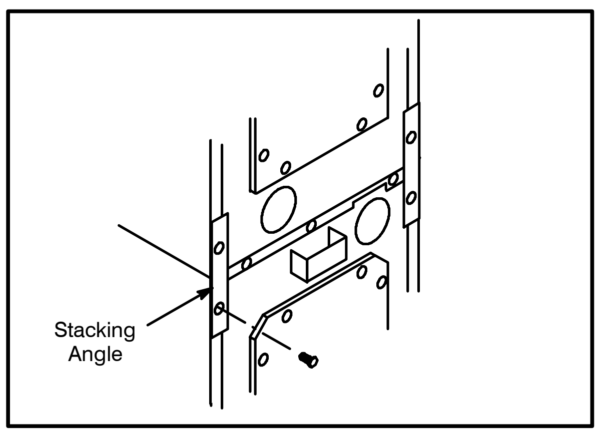
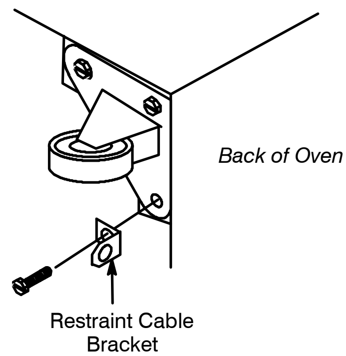


Figure 8

GAS HOSE RESTRAINT (gas models)

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 1.9 cm inside diameter must be used along with a quick connect device.

1. Mount the supplied bracket to the leg bolt just below the gas inlet.
2. Attach the clip on restraining cable to the mounting bracket.



Double stacked unit shown.

Figure 9

VENTILATION (gas models)

A mechanically driven, canopy type exhaust hood is required. The hood should completely cover the oven with an overhang of at least 15 cm on all sides not adjacent to a wall. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 2.1m.

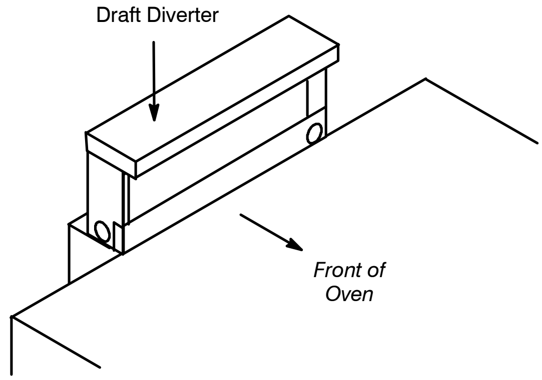
WARNING:

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.

Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the manufacturer's warranty.

Ovens ordered for hood venting are supplied with a draft diverter. Install the draft diverter as follows:

1. Place the diverter over the flue connector with the open area facing the front of the oven.
2. Secure with the sheet metal screws provided.



Full Size Oven Shown

Figure 10

Installation

Utility Connection

GAS CONNECTION (if applicable)

Connect the oven to the gas line with the proper type of gas according to Local and National Installation Standards.

Setting Equipment for Other Types of Gas

1. Shut off the gas valve and turn off the operating switch.
2. Dismantle the gas block by means of couplings.
3. Dismantle the burner and replace the injectors.
4. Install the burner and gas block.
5. Check for leakage and possible loose electrical connections.
6. Adjust gas pressure if necessary, See figure.

INLET PRESSURE TAP

NOTE: Zephaire-G/DFG-50 units only. See figure for pressure tap location.

1. Remove the blue pipe cap from the gas inlet pipe.
2. Apply thread sealer to the male pipe threads.
3. Thread the inlet pressure tap assembly onto the gas pipe and tighten.
4. Check for leaks.

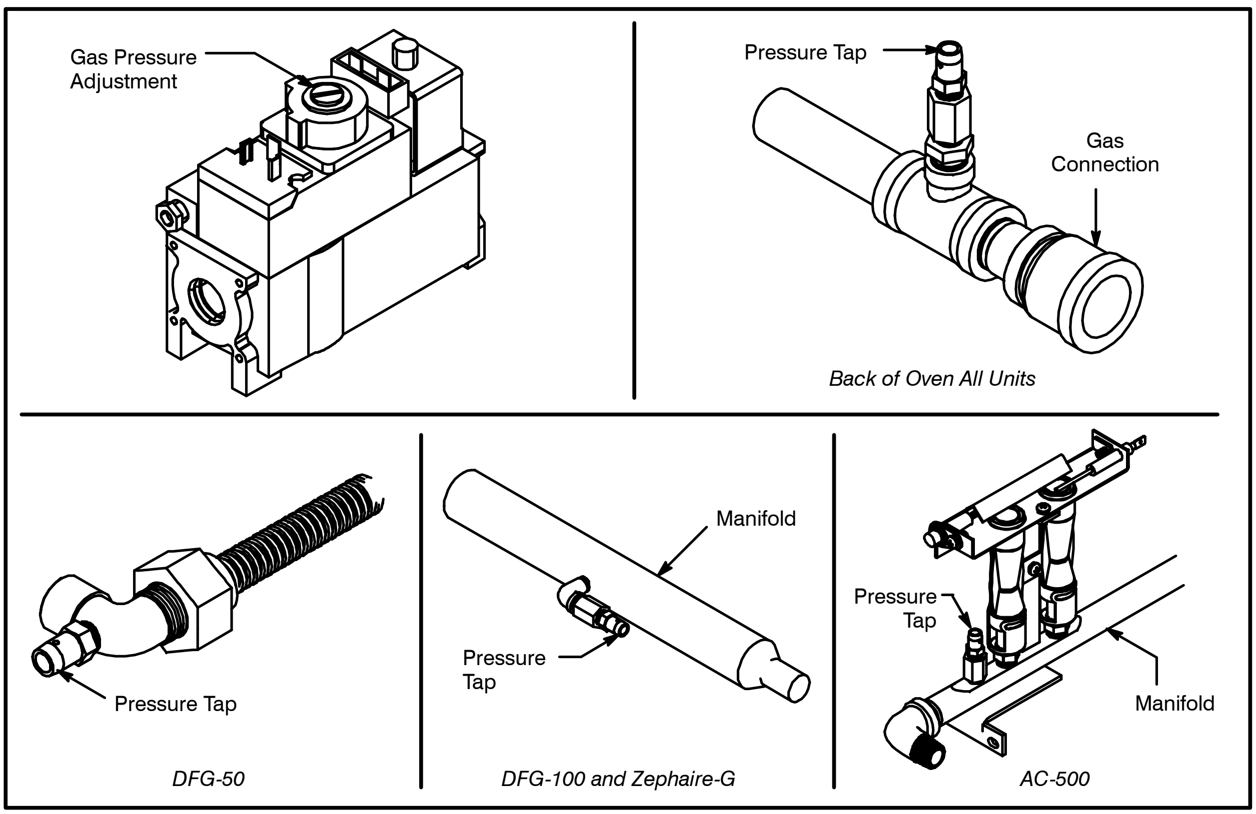


Figure 11

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Natural Gas
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally Screwed in Pressure Regulator	2,10	18	2 x 0,38	16 Natural Gas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propane
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Natural Gas
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally Screwed in Pressure Regulator	2,10	9	2 x 0.38	8 Natural Gas
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propane
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Natural Gas
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally Screwed in Pressure Regulator	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Natural Gas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propane
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	N/A	20,5 Natural Gas
G20	20	8	2,10	16	N/A	20,5 Natural Gas
G20/G25	20/25	Totally Screwed in Pressure Regulator	1,75	16	N/A	20,5 Natural Gas
G30	30/50	17	1,32	16	N/A	20,5 Butane
G31	30/37/50	24	1,32	16	N/A	20,5 Propane

Installation

Utility Connection

ELECTRICAL CONNECTION

NOTE: Electrical connection must be performed by a qualified installer only.

NOTE: The electrical connection must comply with National and Local codes.

A strain relief for the supply cord is required. The installer must provide a supply cord bushing that meets all Local and National Installation Standards.

For Gas Models:

NOTE: Gas models have a phase sensitive burner control unit. If the phase and neutral are switched the control locks out.

Connect phase + neutral + ground.

For Electric Models:

Connect the oven to a separate group with rigid connection and circuit breaker. The circuit breaker should disconnect all poles, including neutral with a contact separation of at least 3 mm.

For 1 Phase – Connect phase + neutral + ground.

For 3 Phase – Connect L1 + L2 + L3 + neutral + ground.

INITIAL STARTUP

1. Set the THERMOSTAT to 260°C and operate for 2 hours prior to loading product. This procedure produces smoke.
2. Clean the oven after the initial burn-in process. See page 20 for proper cleaning instructions.

KW/Section	Voltage	Phase	Frequency (Hz)	Max Load			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

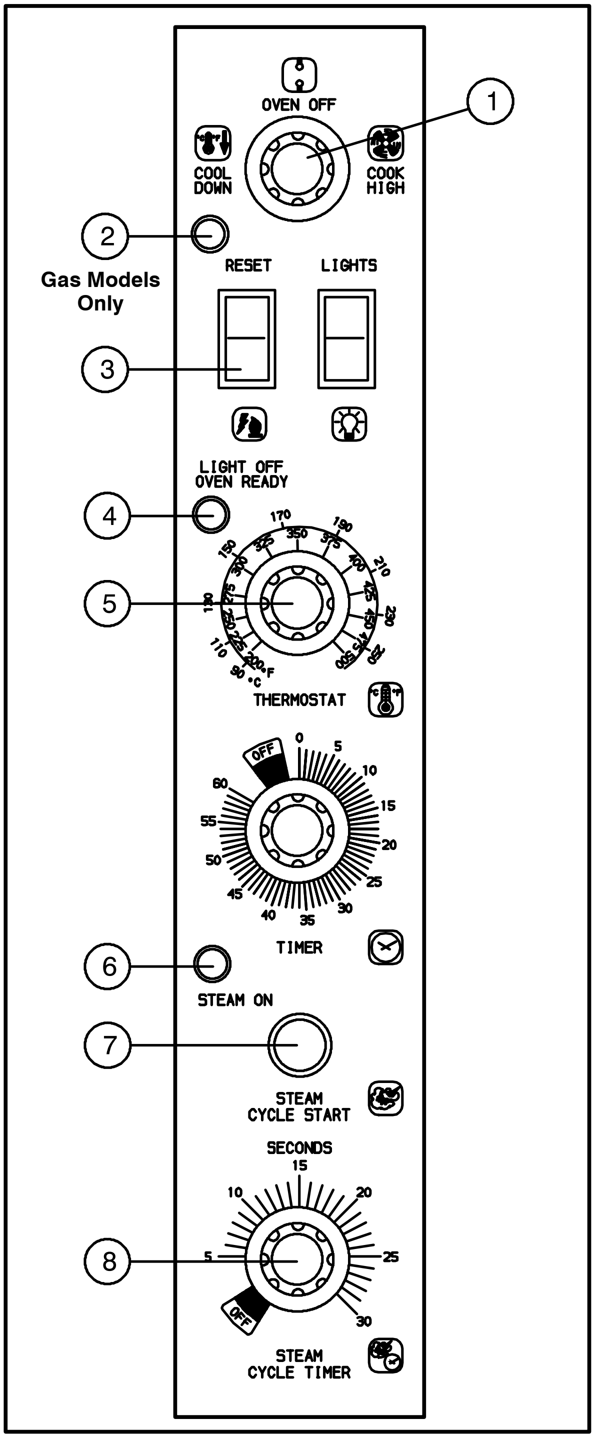


Figure 12

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECTOR Switch (1) to the desired cook position.

   The fan will start to turn and the temperature control will go on.
4. Set THERMOSTAT (5) to the desired temperature.

   The burner will ignite or the elements will come on. The OVEN READY light (4) on the control panel will illuminate.

   For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (2) will go on. Press the RESET switch (3) to restart the burner.

   The LIGHT OFF OVEN READY light (4) will go out when the oven has reached temperature.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

For the HUMIDAIRE control option:

1. When steam is desired, set the STEAM CYCLE TIMER (8) to the required injection time.
2. Momentarily press and release the STEAM CYCLE START button (7). The STEAM indicator (6) will light as water is injected into the baking compartment.

Cool Down

1. Open oven door.
2. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOL DOWN.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to OFF.
2. Shut off the gas valve. (Gas models only.)

Operation

AC-500 Solid State Controls

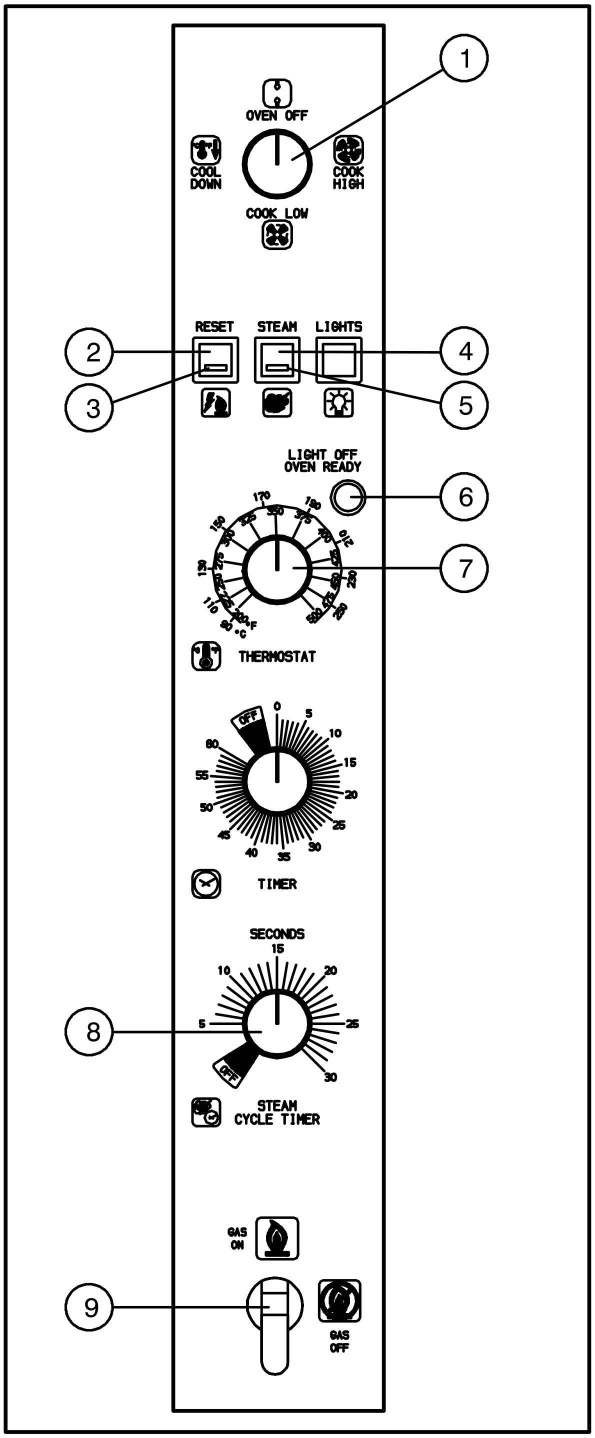


Figure 13

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve (9).
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECTOR Switch (1) to the desired cook position.

   The fan will start to turn and the temperature control will go on.
4. Set THERMOSTAT (7) to the desired temperature.

   The elements will come on. The OVEN READY light (6) on the control panel will illuminate.

   If in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (3) will go on. Press the RESET switch (2) to restart the burner.

   The LIGHT OFF OVEN READY light (6) will go out when the oven has reached temperature.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

For the HUMIDAIRE control option:

1. When steam is desired, set the STEAM CYCLE TIMER (8) to the required injection time.
2. Momentarily press and release the STEAM CYCLE START button (4). The STEAM indicator (5) will light as water is injected into the baking compartment.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to OFF.
2. Shut off the gas valve (9).

Zephaire Controls

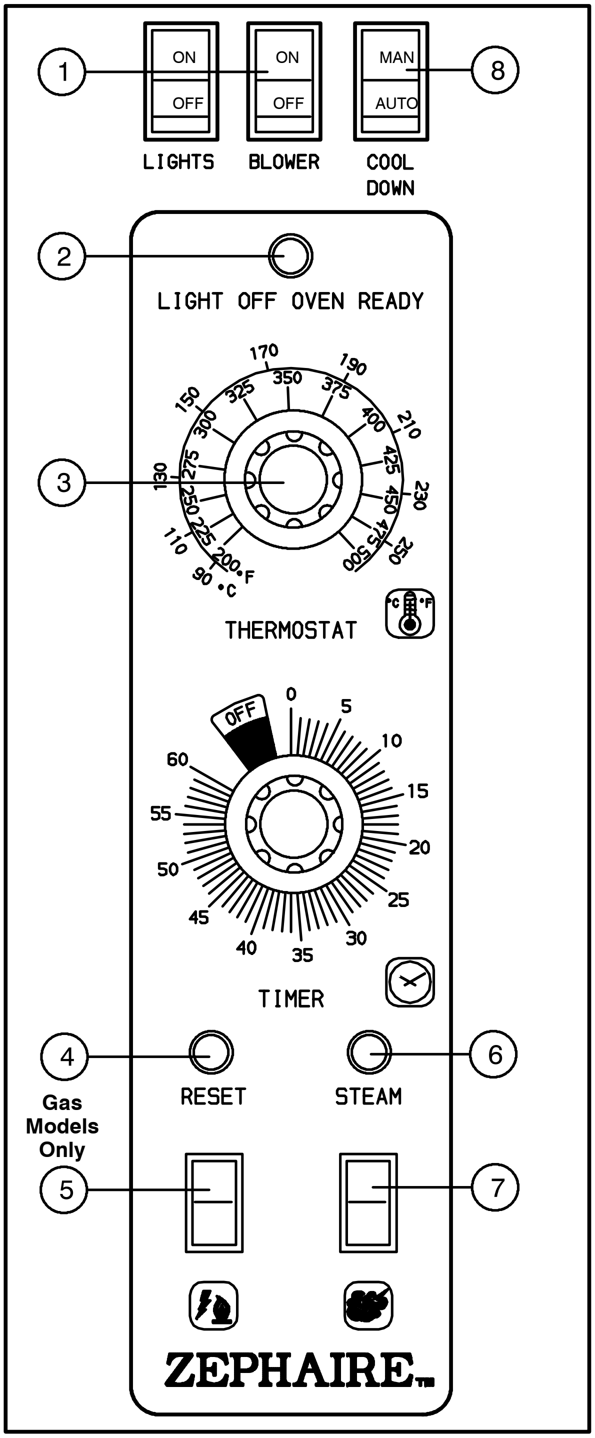


Figure 14

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the BLOWER Switch (1) on the front panel to ON. Set the COOL DOWN Switch (8) to AUTO.

   The fan will start to turn and the temperature control will go on.
4. Set THERMOSTAT (3) to the desired temperature.

   The burner will ignite or the elements will come on. The OVEN READY light (2) on the control panel will illuminate.

   For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (4) will go on. Press the RESET switch (5) to restart the burner.

   The LIGHT OFF OVEN READY light (2) will go out when the oven has reached temperature.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

For the HUMIDAIRE control option:

1. Momentarily press and release the STEAM CYCLE START button (7). The STEAM indicator (6) will light as water is injected into the baking compartment.

Cool Down

1. Open oven door
2. Set the BLOWER Switch to ON.
3. Set COOL DOWN Switch (8) to MANUAL.

Shut Down

1. Turn the BLOWER Switch (1) to OFF.
2. Turn the THERMOSTAT (3) to OFF.
3. Shut off the gas valve. (Gas models only.)

Operation

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

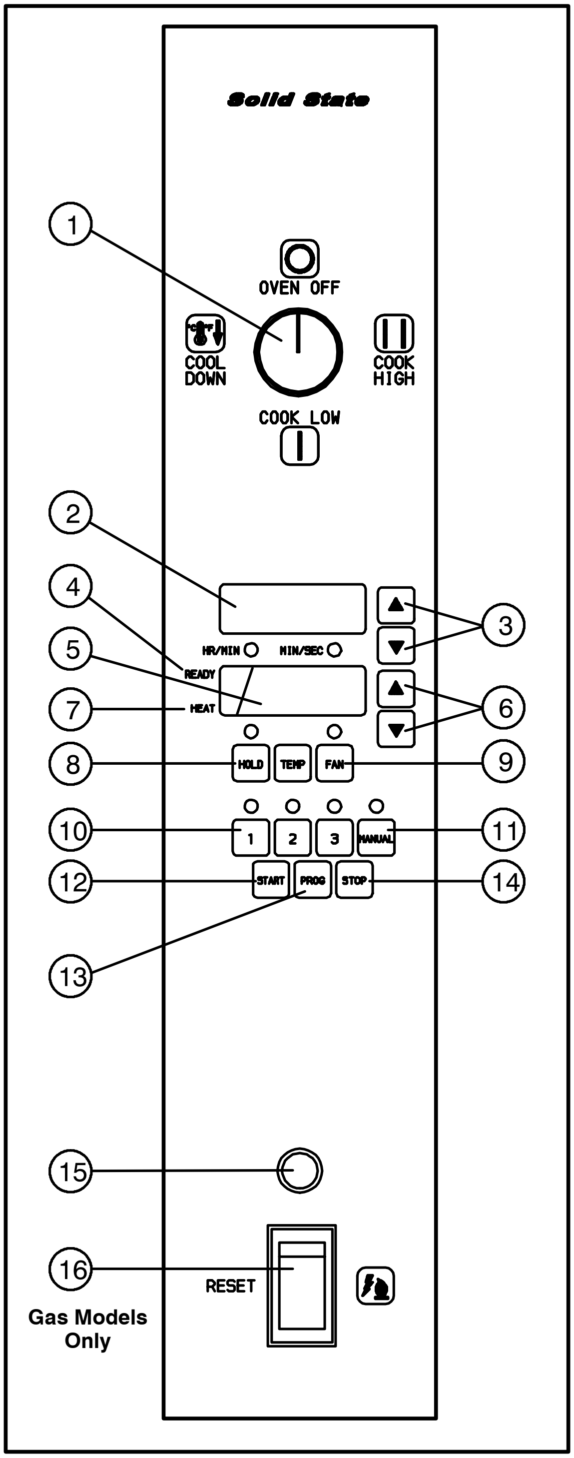


Figure 15

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

OPERATION

Oven Startup:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired cook position. The burners ignite or the elements come on. The HEAT INDICATOR (7) lights.

   On gas models, if the burner does not ignite within a few seconds, the RESET ALARM LIGHT (15) comes on. Press the RESET SWITCH (16) to restart the burner.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

Manual Operation:

NOTE: Press the arrow keys to change the cook time and temperature at any point during manual operation.

1. Press the MANUAL PRODUCT KEY (11). The manual and fan key LEDs light.
2. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.

   For Cook with Pulse – Press the FAN KEY (9). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time. The fan key LED flashes.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (6) to enter the cook temperature.
4. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). At the same time, use the TEMPERATURE ARROW KEYS (6) to enter the hold temperature. The hold key LED lights.
5. The READY INDICATOR (4) lights when the oven has reached the cook temperature.
6. Press the START KEY (12). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
7. When the cook time expires the LEDs and displays flash and an alarm sounds. Press the STOP KEY (14) to silence the alarm.

   NOTE: In Cook and Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature. The time display counts up. Press the HOLD KEY (8) to turn off hold mode.

CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

Product Key Operation:

1. Press the desired PRODUCT KEY (10). The applicable LEDs light.
2. The READY INDICATOR (4) lights when the oven has reached the cook temperature.
3. Press the START KEY (12). The TIME DISPLAY (2) counts down. The product key LED flashes.

   NOTE: In Cook with Pulse the fan LED flashes.
4. When the cook or pulse time expires the applicable LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds.
5. Press the STOP KEY (14) to silence the alarm.

   NOTE: In Cook and Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature. The time display counts up. Press the HOLD KEY (8) to turn off hold mode.

Oven Shut Down:

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

PROGRAMMING THE PRODUCT KEYS

NOTE: This procedure is also used to program the default settings for the manual key.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired cook position.
2. Press the desired PRODUCT KEY (10). The product and fan key LEDs light.
3. Press and hold the PROGRAM KEY (13) for approximately five seconds until the product key LED flashes.
4. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.

   For Cook with Pulse – Press the FAN KEY (9). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time.
5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (6) to enter the cook temperature.
6. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). At the same time use the TEMPERATURE ARROW KEYS (6) to enter the hold temperature.
7. Press the PROGRAM KEY (13) to save the program settings.

Operation

Solid State Digital Control

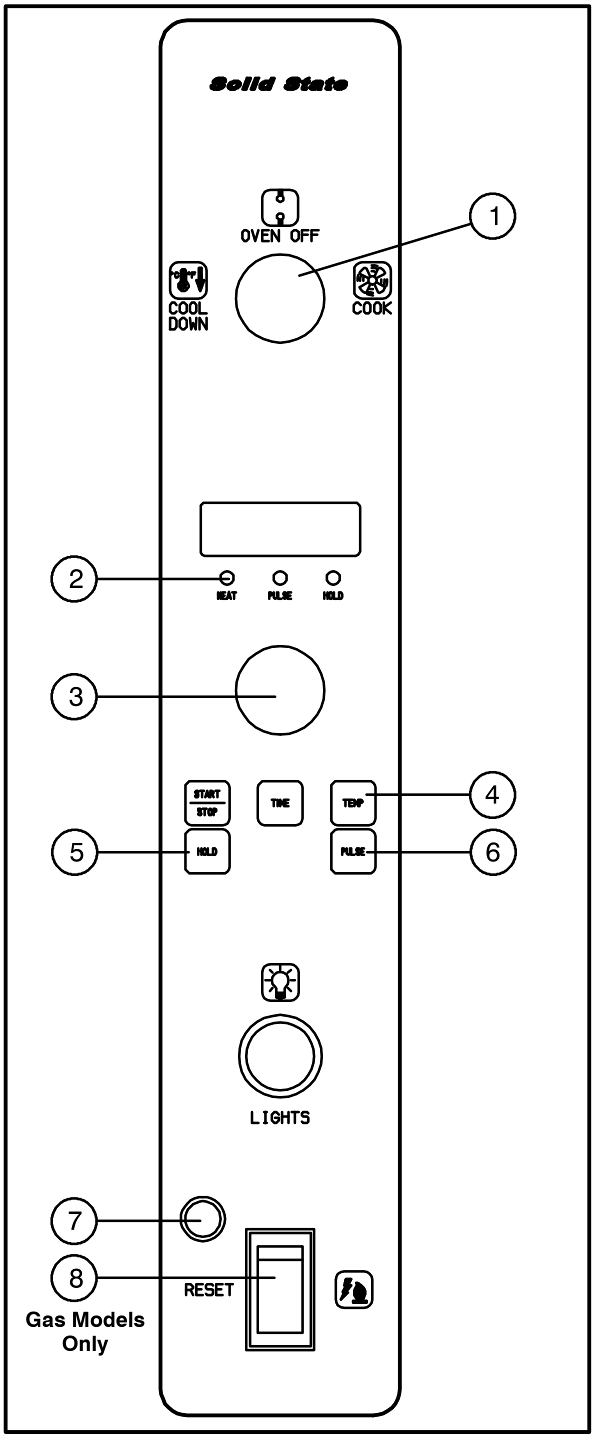


Figure 16

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Close the oven door.
3. Turn the SELECTOR Switch (1) to the desired cook position.

   The fan will start to turn and the temperature control will go on.
4. Press the TEMP key (4) and rotate the dial to enter the desired temperature.

   The burner will ignite or the elements will come on. The HEAT light (2) on the control panel will illuminate.

   For gas models if in starting, the burner does not ignite within a few seconds, the RESET alarm light (7) will go on. Press the RESET switch (8) to restart the burner.

   The HEAT light (2) will go out when the oven has reached temperature.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

For Cook with Pulse:

NOTE: Set the pulse time before loading the product.

1. Press the PULSE KEY (6).
2. Rotate the DIAL (3) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the cook time.

For Cook and Hold:

NOTE: Set the hold time before loading the product.

1. Press the HOLD KEY (5).
2. Rotate the DIAL (3) to enter the hold time.

Cool Down

1. Open oven door.
2. Turn the SELECTOR Switch (1) to COOL DOWN.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to OFF.
2. Shut off the gas valve. (Gas models only.)

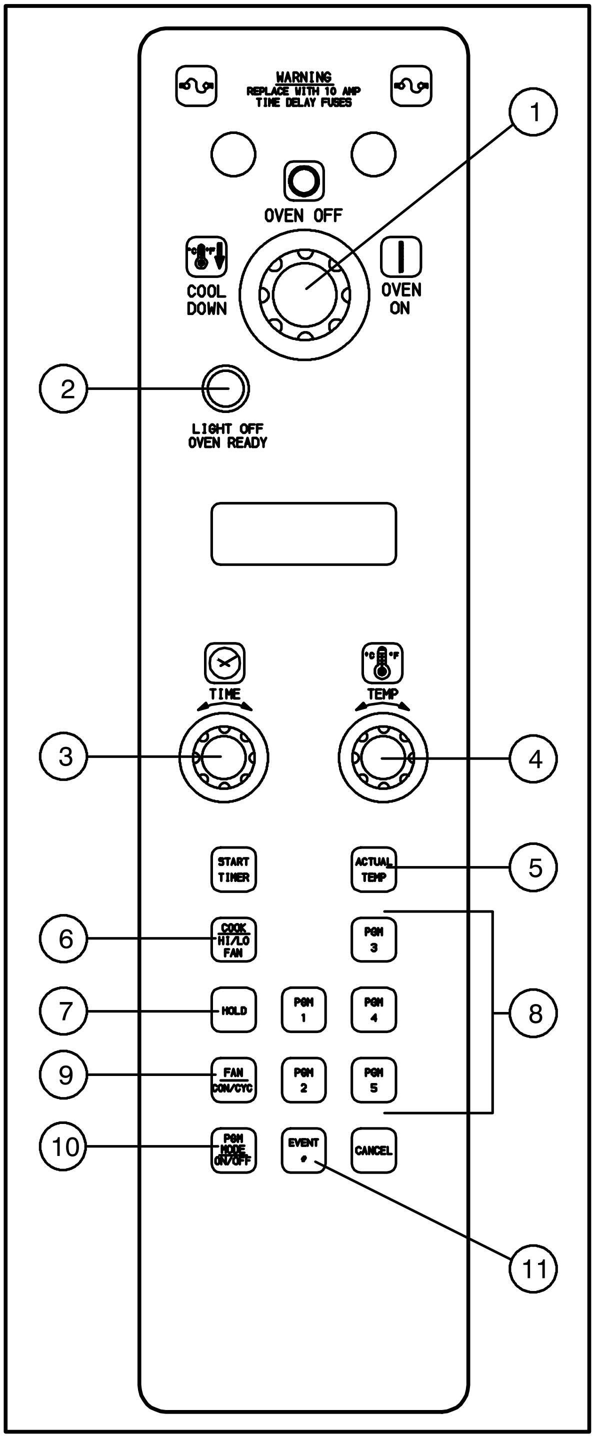


Figure 17

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

NOTE: Electric models only.

1. Close the oven door.
2. Turn the SELECTOR Switch (1) to *OVEN ON*.
3. Rotate the TEMPERATURE DIAL (4) to the desired cooking temperature.

   The LIGHT OFF OVEN READY (2) will light.
4. Press the COOK HI/LO FAN key (6) to select the fan speed.
5. Press the FAN CON/CYC key (9) to select the fan mode.
6. To display the temperature within the oven, press and hold the ACTUAL TEMP key (5).

   The oven has reached temperature when the LIGHT OFF OVEN READY (2) light goes out.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

For Cook and Hold:

NOTE: Set the hold time before loading the product.

1. Press the HOLD KEY (7).
2. Rotate the DIAL (3) to enter the hold time.

Chain Event Programming:

1. Press PGM MODE ON/OFF (10).
2. Press the desired PGM# (8) key to program.
3. Set the temperature, fan speed, fan mode and cook time. See above.
4. Press the EVENT # (11) key to advance to the next event.
5. When all events have been programmed press PGM MODE ON/OFF (10).

To use programming:

1. Load the product.
2. Press desired PGM # (8) key.

Shut Down

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF*.

KCO-25E Solid Stage Digital

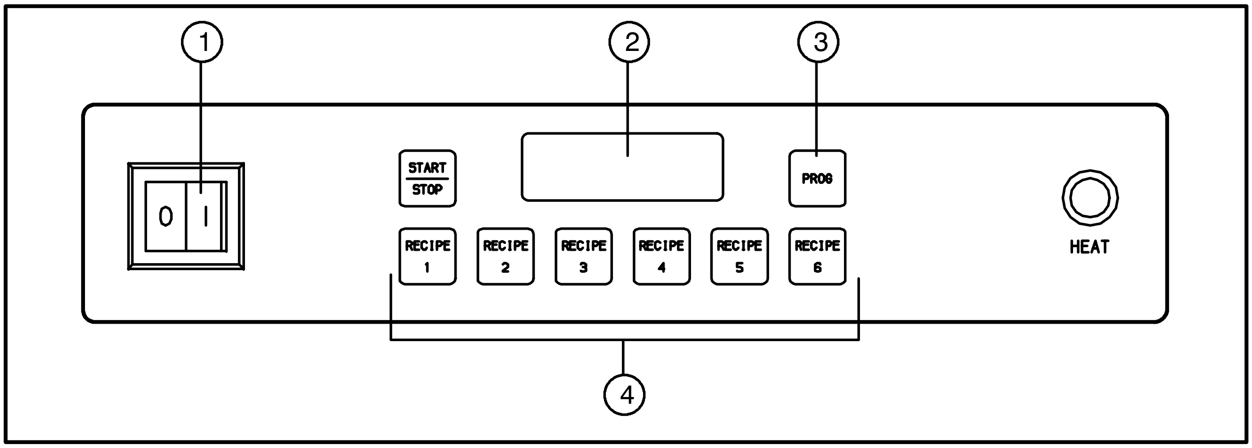


Figure 18

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Toggle the POWER SWITCH (1) to the *ON* position.
2. Select one of the programmed PRODUCT KEYS (4).

   NOTE: Press once for one pan, twice for two pans, etc.

   The product keys have been programmed at the factory as follows:

Recipe	Temp.	Recipe	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. When the DISPLAY (2) flashes *PROD* and *1* the unit is at the programmed temperature.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

Shut Down

1. Toggle the POWER SWITCH (1) to the *OFF* position.

PROGRAMMING

1. Press the PROGRAM (3) key.
2. When the display reads *CODE*, use the product keys to enter 1 1 1 1. Press the PROGRAM (3) key.
3. Press the desired product key. The display reads TE # and the current cook temperature. Use the product keys to enter the new cook temperature. Press the PROGRAM (3) key.
4. The display reads TI # and the current cook time for one pan. Use the product keys to enter the new cook time. Press the PROGRAM (3) key.
5. Repeat step 4 for up to three pans. The display reads *PROG*.
6. Press the PROGRAM (3) key to exit programming.

KCO-25E Infinite Control

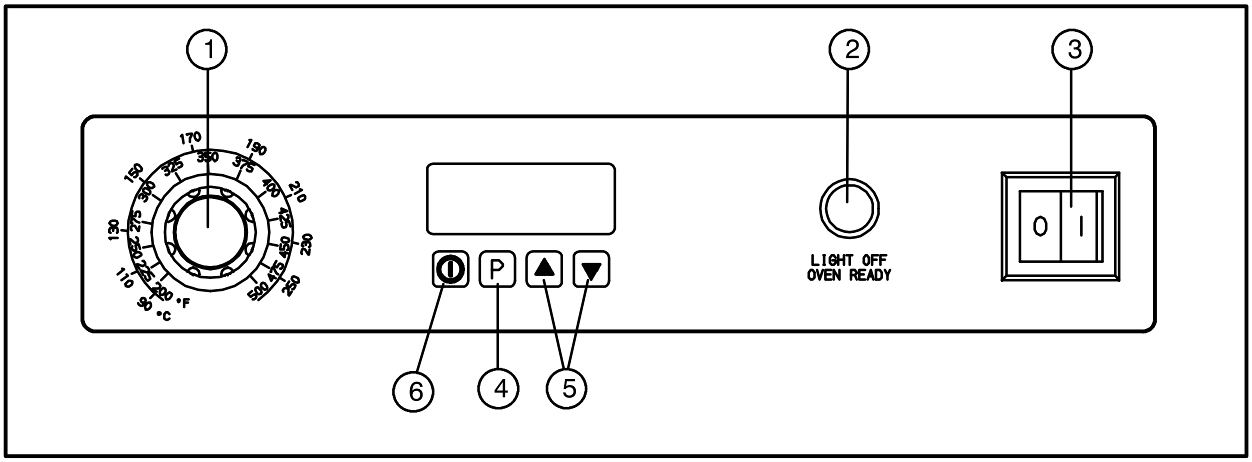


Figure 19

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Toggle the POWER SWITCH (3) to the *ON* position.
2. Set the THERMOSTAT (1) to the desired setting. The oven has reached temperature when the LIGHT OFF OVEN READY (2) light goes out.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

Using the Timer (8 Presets)

1. Press UP and DOWN ARROW (5) keys to scroll to desired preset.
2. Press the START/STOP key (6) to start timer countdown.

Shut Down

1. Toggle the POWER SWITCH (3) to the *OFF* position.

TIMER PROGRAMMING:

1. Press and hold the TIMER PROGRAM KEY (4).
2. Press UP or DOWN ARROW (5) keys to scroll to the desired cook time.
3. Press the TIMER PROGRAM KEY (4) to exit the program mode.

Maintenance

Cleaning

WARNING!!

DO NOT spray the oven with a water jet.

DAILY

1. Saturate a cloth with light oil. Wipe the oven exterior when it is cold. Dry the oven with a clean cloth.
2. Clean stainless surfaces with a non-toxic industrial stainless steel cleaner. Apply the cleaner when the oven is cold, and always rub with the grain of the metal.
3. Clean the porcelain interior with a non-toxic industrial porcelain cleaner.

WEEKLY

1. Remove the racks and rack support. Soak them in a solution of ammonia and water.

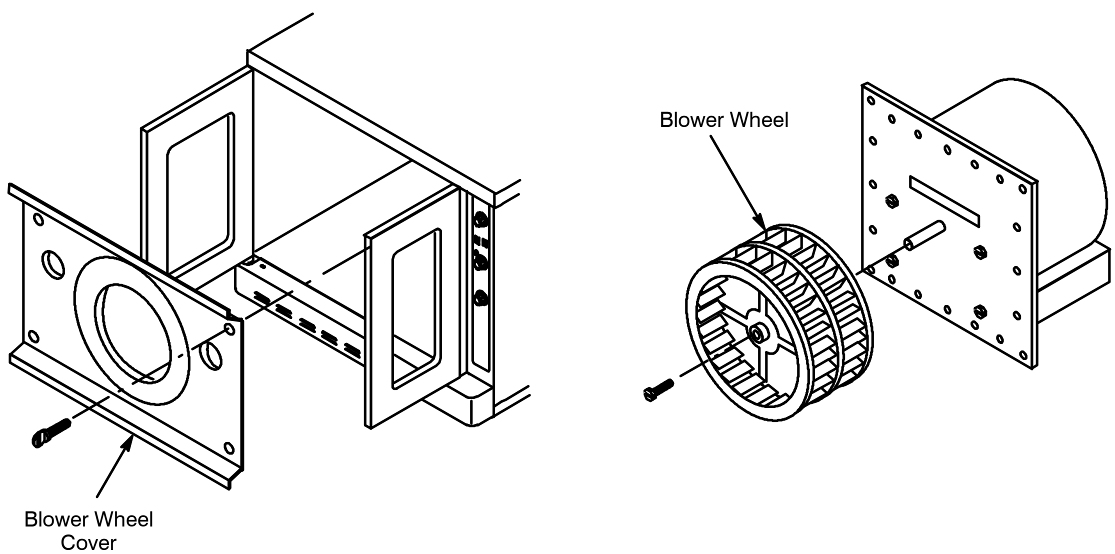
EVERY 12 MONTHS

For all oven models:

1. Check the main electrical connection.
2. Remove the blower wheel. Soak in a solution of ammonia and water.

For gas models only:

1. Check the venting system for possible deterioration resulting from moisture and corrosive flue products.
2. Check and adjust the gas setting.



DFG-100-3 Shown

Figure 20

ELECTRICAL COMPONENTS

1. Turn off the main electrical connection to the oven.
2. Remove the components from the panel and set the wiring aside.
3. Reinstall the components.

GAS CONTROL COMBINATION

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas and turn off the power to the oven.
2. Remove the electrical connection.
3. Remove the gas connection in front of and behind the control combination.
4. Remove the pilot line, replace, reinstall, and adjust. Check for gas leaks.

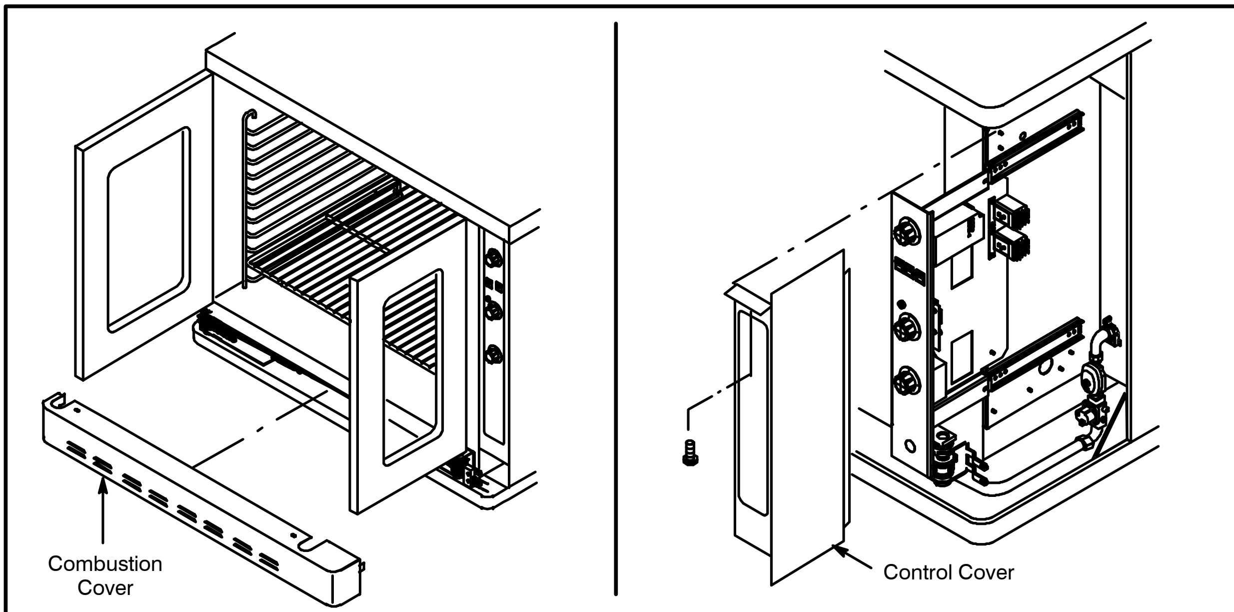
REMOVAL OF BURNER

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas and turn off the power.
2. Remove the combustion cover.
3. Remove the gas connection, etc.
4. Remove the screws from the burner mounting bracket.
5. Remove the burner from the combustion chamber.
6. Replace pilot burner if necessary. Install the burner.

CONTROL COMPARTMENT COMPONENTS

1. Switch power off.
2. Remove the combustion cover.
3. Remove the control compartment cover.
4. Slide the control panel out.
5. Replace and repair the respective component.
6. Install the panel, the control compartment cover and combustion cover.



DFG-100-3 Shown

Figure 21

Installations-og Betjeningsvejledning
til Gas-og El-konvektorovne
Eksportmodeller

LEVERING OG INSPICERING

Alle Blodgett ovne er emballeret i kasse til forsendelse. Ved modtagelsen skal man:

- Inspicere kassen med ovnen for ydre skader; dersom skade konstateres, skal dette noteres på fragtbrevet, der skal underskrives af fragtmanden.
- Tag ovnen ud af emballagen, og se den efter for intern skade. Fragtlinien anerkender anmeldelse af intern forsendelsesskade, hvis man gør det inden for 15 dage efter modtagelsen og gemmer emballagen til inspektion.

Blodgett Oven Company påtager sig intet ansvar for tab eller skade under forsendelsen. Fragtlinien har ansvar for levering i god stand, da forsendelsen blev modtaget. Men vi kan assistere, dersom der er behov for at indgive klage.

OVNENS PLACERING

Ovnen vil få let betjening og tilfredsstillende ydelse i det lange løb ved velgennemtænkt og korrekt placering.

- Ovnen skal anbringes således, at der er mindst 15,2 cm til væggen bag den og ligeledes 15,2 cm til vægge på siderne.
- Ovnen skal anbringes et velventileret sted.
- Ovnen skal anbringes under en emhætte iht. gældende lokal– og landsregulativ.
- Anbring ovnen sådan, at den ikke blokerer stikkontakten.
- Placér ovnen, hvor det ikke trækker.
- Hold området omkring ovnen fri for brandfarlige materialer, såsom papir og pap, og for væsker og opløsningsmidler.
- Ovnen må ikke placeres på et lukket fodstykke eller slutte tæt op af en væg, da lufttilgangen derved spærres og forhindrer passende ventilering.
- Gasovne skal placeres, så der er tilstrækkelig frit til luftindtaget til brænderen.

Man skal selvfølgelig sikre sig, at ovnens specifikationer på mærkeskiltet svarer til henholdsvis den type gas– eller el–forsyning, man har, inden den tilsluttes ledningerne.

Installering

Ovnens Samling

NOTE: Denne ovn skal installeres i henhold til gældende regulativer og må kun benyttes i velventilerede rum. Læs installations– og betjeningsvejledningen, inden oven installeres og tages i brug.

NOTE: Ovne skal installeres af en autoriseret installatør.

MONTERING AF BEN

10 cm ben

1. Læg ovnen ned på bagsiden.
2. Skru benene i gevindhullerne i hjørnerne af ovnen, og spænd møtrikken oven i benene.
3. Rejs ovnen op på benene.
4. Justér tæerne på benene, så ovnen står i vater.

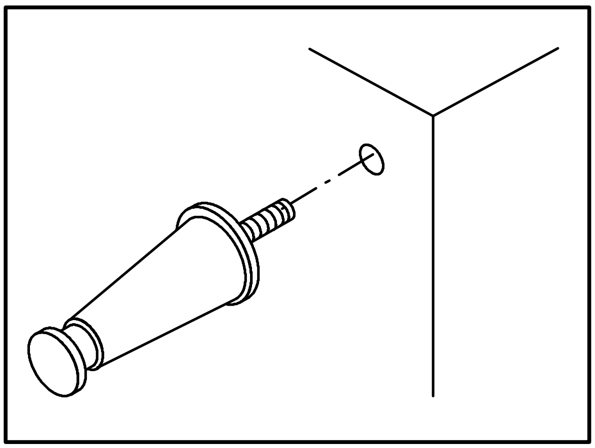
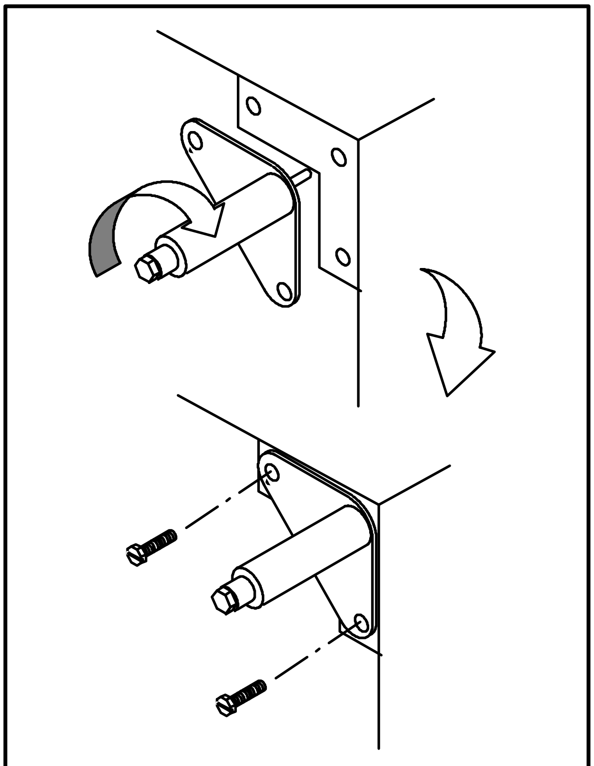


Figure 1

15 cm, 18 cm og 64 cm ben

1. Læg ovnen om på bagsiden.
2. Styr gevindstudsene i benene til møtrikkerne i stelhjørnerne, og spænd dem i.
3. Ret hullerne i toppladerne på benene og ovnrammen ind med hinanden, og spænd benene på med to 1/2” bolte.

   NOTE: Der henvises endvidere til afsnittet Montering af hjul, dersom man agter at bruge dem.
4. Rejs oven op på benene.
5. Justér tæerne (eller hjulene) på benene, så ovnen står i vater.



15 cm justerbare ben

Figure 2

MONTERING PÅ STATIV

1. Anbring ovnen midt på stativet.
2. Afmontér ovnpanelet i højre side.
3. Ret hullerne i bunden af ovnen og stativet ind med hinanden.
4. Spænd ovnen på stativet med bolte, skiver og møtrikker, som vist på Figure 3.
5. Sæt sidepanelet på igen.

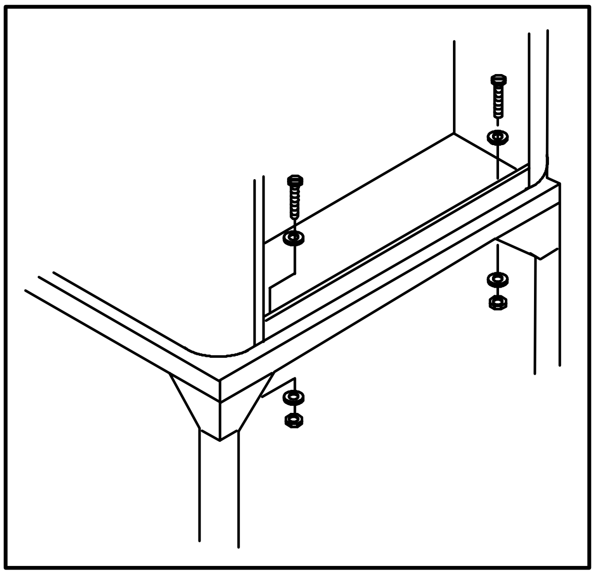


Figure 3

MONTERING AF HJUL

NOTE: Montér hjulene med lås for på, og hjul uden lås bag på ovnen.

Montering af svirvelhjul på enkelt– og dobbel-tovne

1. Montér benene.
2. Løsn låsemøtrikken på de justerbare tæer, og skru tæerne af.
3. Sæt et svirvelhjul på hver ben, som vist på fig. 4, og spænd dem fast med låsemøtrikkerne.

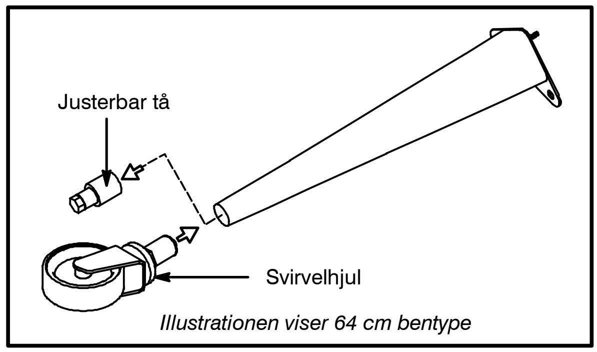


Figure 4

Lave svirvelhjul til dobbeltovne

1. Ret hullerne i hjulbeslagene og ovnbunden ind med hinanden, og spænd hjulene på med 3 1/2" bolte pr. stk.

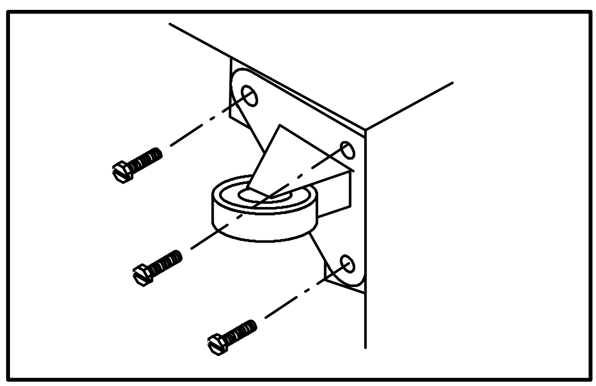


Figure 5

Installering

Ovnens Samling

MONTERING AF TO OVNE OVEN PÅ HINANDEN

NOTE: Trækkannalerne til enkeltovnsmontage skal aftages, inden trækkombinationen monteres.

Model AC--500, DFG–100 og 200, CTB, Mark V og Zephaire E&G

1. Montér et sæt korte ben på den ovn, der skal stå underst.
2. Anbring den anden ovn oven på den.
3. Sæt beslagene på kanten af ovnstellene, jf. Figure 6.
4. Spænd beslagene sammen med de 3/8” bolte og møtrikker, der fulgte med.
5. Montér trækkombinationen.

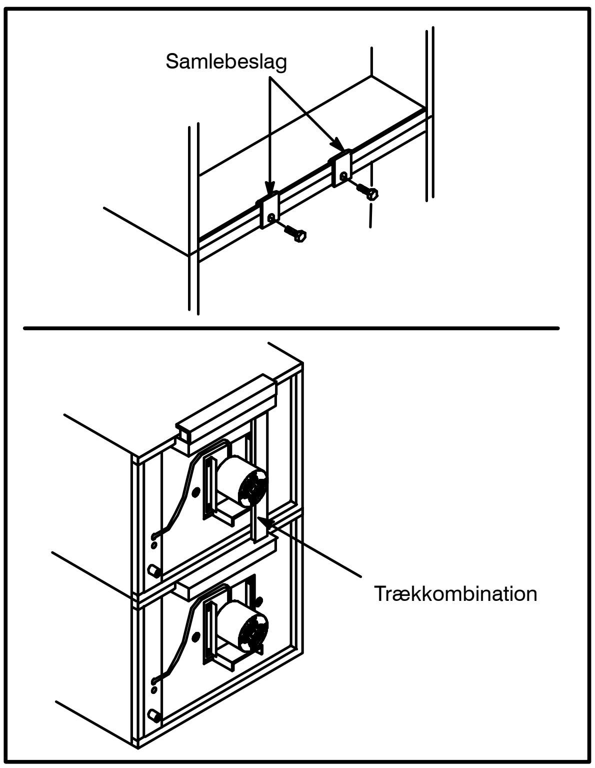


Figure 6

DFG-50

1. Anbring den ene ovn oven på den anden.
2. Tag brænderkammerdækslet og sidepanelet af.
3. Ret hullerne i hjørnerne for og bag på ovnene ind med hinanden.
4. Spænd ovnene sammen med bolte, skiver og møtrikker, som illustreret på Figure 7.
5. Sæt brænderkammerdækslet og sidepanelet på igen.

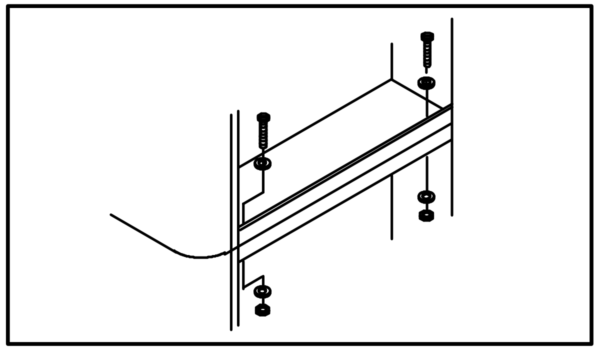


Figure 7

KCO-25E

1. Spænd et sæt korte ben på den ovn, der skal stå forneden.
2. Sæt den anden ovn oven på den.
3. Tag den nederste skrue af i begge sider af den øverste ovn, og de øverste skruer i begge sider af den nederste ovn af.
4. Montér de to vinkelbeslag, på model KCO-25E med de fire skruer, der lige blev taget ud.
5. Montér trækkombinationen.

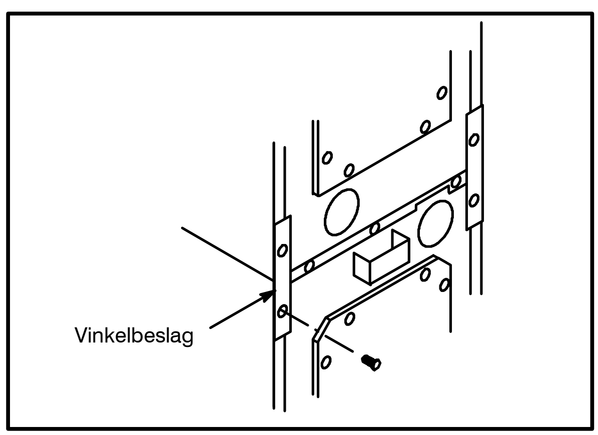


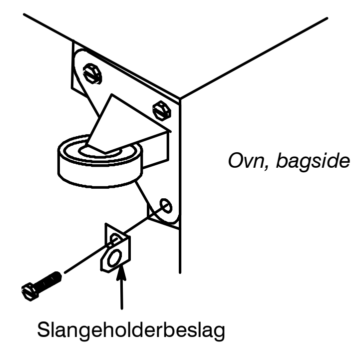
Figure 8

Ovnens Samling

GASSLANGEHOLDER (gasmodeller)

Når ovne sættes på svirvelhjul, skal gasforbindelsen føres med fleksibel slange til forretningsbrug (mindst 19 mm indvendig diameter) med en hurtigkobling på.

1. Montér det medfølgende beslag på hjulmonteringsbolten lige under gasstudsen.
2. Slangeholderen skal så spændes på beslaget.



Lave svirvelhjul til dobbeltovn illustreret

Figure 9

AFTRÆK (gasovne)

Der skal installeres en emhætte med blæser, og hætten skal dække hele ovnens areal plus mindst 15 cm overhæng på de tre sider, der er fri af væggen. Afstanden fra gulv til hættens underkant må højst være 2,1 m.

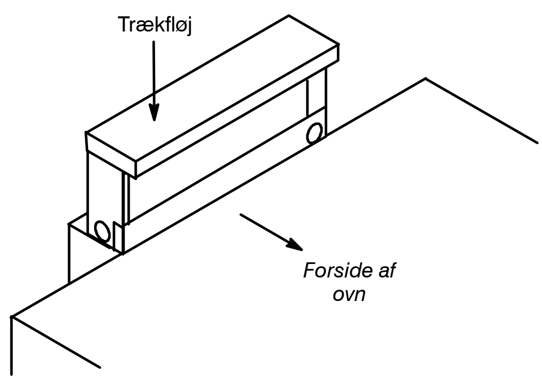
⚠ **ADVARSEL!:**

Dersom ovnen ikke ventileres korrekt, udgør den en sundhedsfare for betjeningen, giver driftsproblemer, utilfredsstillende bagning og evt. skade på udstyret selv.

Skade, der forårsages af ukorrekt ventilering, dækkes ikke af fabriksgarantien.

Ovne, der bestilles til aftrækshætte, leveres med trækfløj, der monteres på følgende måde:

1. Anbring fløjen over trækkombinationen med åbningen vendt mod forsiden af ovnen.
2. Spænd den på med de selvskærende pladeskruer, der fulgte med.



Model til stor ovn illustreret

Figure 10

Installering

Tilslutning

GASTILSLUTNING (gasmodeller)

Ovne skal tilsluttes den pågældende type gasledning iht. lokal– og landsregulativet af en autoriseret gas– og vandmester.

Specifikation efter gastype

1. Luk gashanen, og sluk kontakten på ovnen.
2. Afmontér regulatorventil ved omløberne.
3. Afmontér brænderen, og skift dyserne.
4. Genmontér brænder og regulatorventil.
5. Gå apparaturet efter for læk og løse el–forbindelser.
6. Indstil til korrekt gastryk, jf. illustration herunder.

MANOMETER PÅ GASINDGANG

NOTE: Følgende anvisning gælder kun model Zephaire-G/DFG-50 ovne. Manometerstudsens placering vises på tegningen.

1. Tag den blå muffe af studsen på gasrøret.
2. Smør paksalve på studsgevindene.
3. Skru indgangsmanometret på, og spænd det.
4. Efterse for gaslæk.

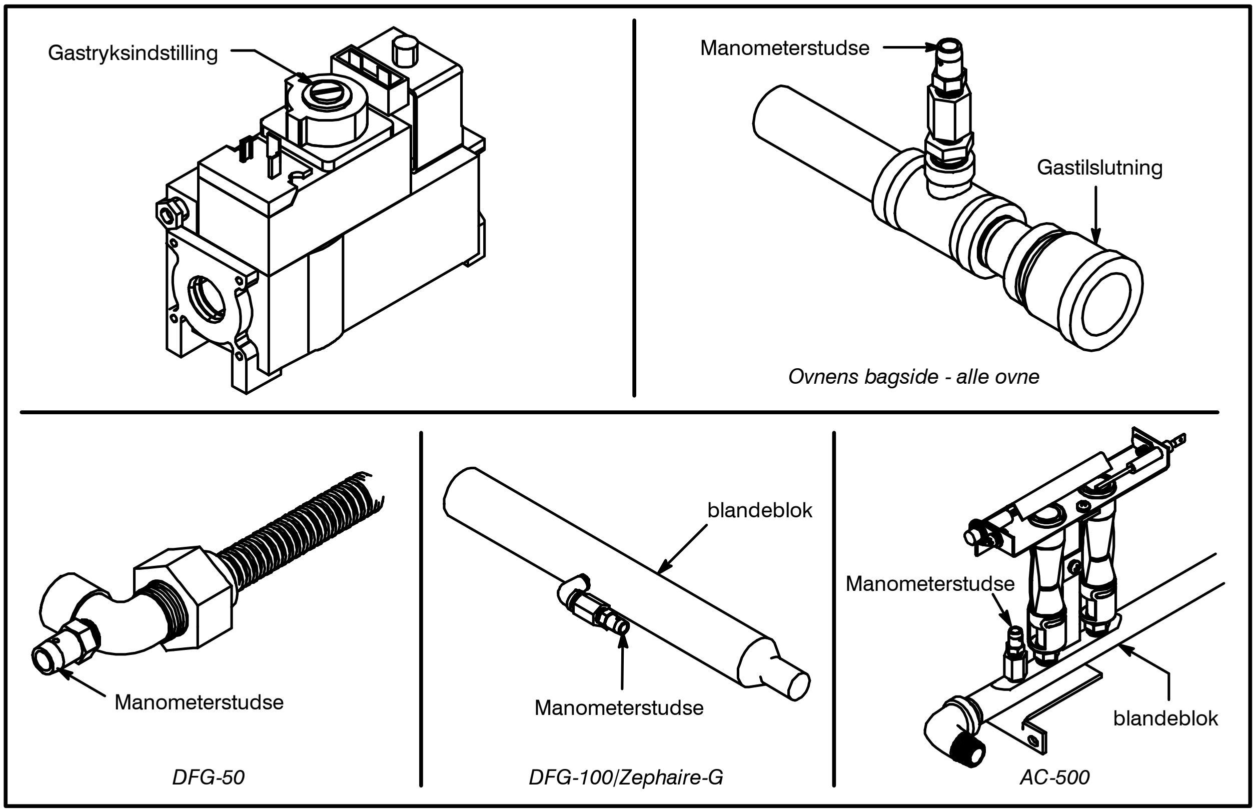


Figure 11

Tilslutning

Gastype	Indgangs-tryk mbar	Brændertryk mbar	Dyseåbning mm	Luftåbning mm	Vågekone dyse mm	Standard ydelse i kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	2,10	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butangas
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propangas
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	2,10	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butangas
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propangas
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butangas
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propangas
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Naturgas
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	1,75	16	–	20,5 Naturgas
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butangas
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propangas

Installering

Tilslutning

EL-TILSLUTNING

NOTE: Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret el-installatør.

BEMÆRK: Elektrisk tilslutning skal ske i henhold til gældende Nationale og Lokale bestemmelser.

Der skal monteres trækaflastning på ledningen; installatøren skal levere ledningsbøsning iht. gældende regulativ.

Gasovne:

NOTE: Brænderkontrollen på gasmodeller er fasebestemt; dersom fase-og nulleder forbyttes, virker kontrollen ikke.

Forbind fase + nul + og jordledning.

El-ovne:

Ovnen skal tilsluttes en særskilt gruppe med fast forbindelse og termosikring, hvilken sidste skal afbryde alle poler, herunder nulleder, med kontaktgab på mindst 3 mm.

Til enfaset: Tilslut fase + nul + og jordledning.

Til trefaset: Tilslut leder 1 + leder 2 + leder 3 + nul– og jordledning.

FØRSTE GANG OVNEN TÆNDES

1. Stil termostaten på 260°C, og lad ovnen være tændt i 2 timer, inden der sættes noget i den. Ovnen ryger under denne tilbrændingsproces.
2. Ovnen skal gøres ren efter tilbrændingen. Der henvises til rengøringsanvisning side 40 herunder.

kW pr. sektion	Spændingstype	Faser	Frekvens (Hz)	Maks. belastning			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Betjeningspanel (elektronisk)

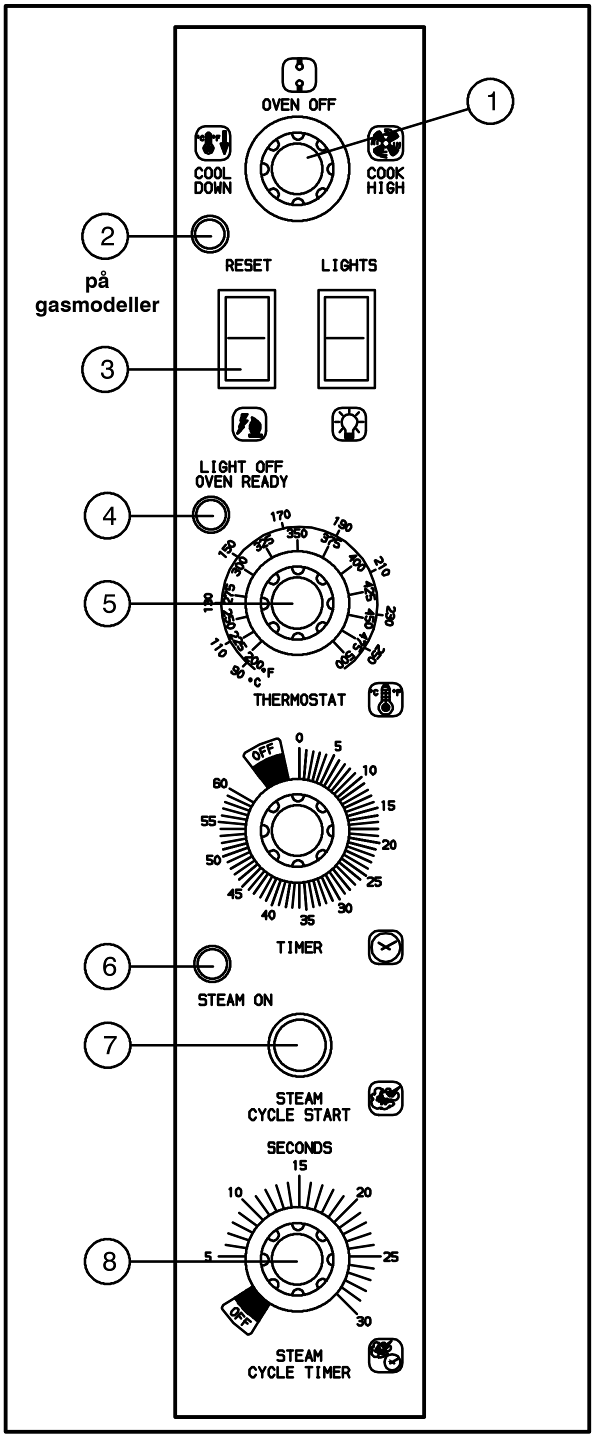


Figure 12

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. Luk op for gassen på gashanen (på gasmodeller).
2. Luk ovnen.
3. Sæt VALGKONTAKTEN (1) på den ønskede funktion.

   Blæseren går i gang, og temperaturkontrollen starter.
4. Sæt THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (5) på den ønskede temperatur.

   På gasovne tændes brænderen, og på el–ovne starter varmelegemerne. Indikatoren LIGHT OFF OVEN READY (FORVARMNING) (4) på betjeningspanelet tænder.

   Dersom brænderen ikke tændes på gasmodeller inden for få sekunder, tænder advarselslampen RESET (GENSTIL) (2). Man skal så trykke på kontakten RESET (GENSTIL) (3) for at starte brænderen igen.

   Indikatoren LIGHT OFF OVEN READY (FORVARMNING) (4) går ud, når ovnen er kommet op på temperaturen.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

På ovne med HUMIDAIRE dampkontrol:

1. Når man vil benytte damp, skal STEAM CYCLE (DAMPPROGRAMMET) (8) stilles på den ønskede indsprøjtningstid.
2. Tryk startknappene STEAM CYCLE START (DAMPPROGRAM) (7) ind, og slip den. Indikatoren for STEAM (DAMP) (6) tænder, når der sprøjtes vand ind i ovnen.

Afkøling

1. Luk ovnlågen op.
2. Stil SELECTOR (valgkontakten) (1) på COOL DOWN (afkøling).

Slukning

1. Stil VALGKONTAKT (1) på OVEN OFF (SLUKKET).
2. Luk gashanen (på gasmodeller).

Betjening

Model AC-500 Betjeningspanel (elektronisk)

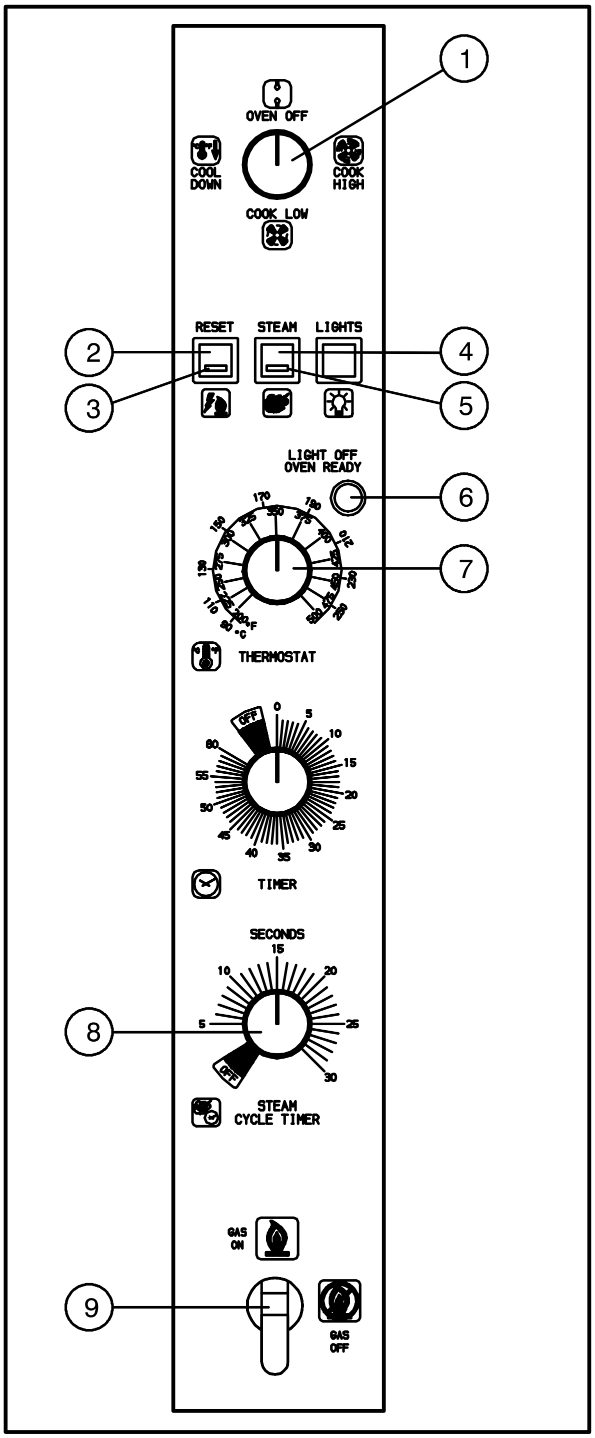


Figure 13

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. Luk op for gassen på gashanen (9).
2. Luk ovnen.
3. Sæt VALGKONTAKTEN (1) på den ønskede funktion.

   Blæseren går i gang, og temperaturkontrollen starter.
4. Indstil den ønskede temperatur på THERMOSTAT, 7 (TERMOSTATEN).

   Varmelegemerne starter. Indikatoren for LIGHT OFF OVEN READY, 6 (FORVARMNING) på betjeningspanelet tænder.

   Dersom brænderen ikke tændes på gasmodeller inden for få sekunder, tænder advarselslampen RESET (GENSTIL) (3). Man skal så trykke på kontakten RESET, (2) (GENSTIL) for at starte brænderen igen.

   LIGHT OFF OVEN READY (FORVARMNING), (6) – indikatoren går ud, når ovnen er kommet op på temperaturen.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

På ovne med HUMIDAIRE dampkontrol:

1. Når man vil benytte damp, skal STEAM CYCLE TIMER, (8) (DAMPPROGRAMUR) stilles på den ønskede indsprøjtningstid.
2. Tryk startknappen STEAM CYCLE START, 4 (DAMPPROGRAM) ind, og slip den. STEAM (DAMP) – indikatoren (5) tænder, når der sprøjtes vand ind i ovnen.

Slukning

1. Stil VALGKONTAKT (1) på OVEN OFF (SLUKKET).
2. Luk gashanen (9).

Model Zephaire Betjeningspanel

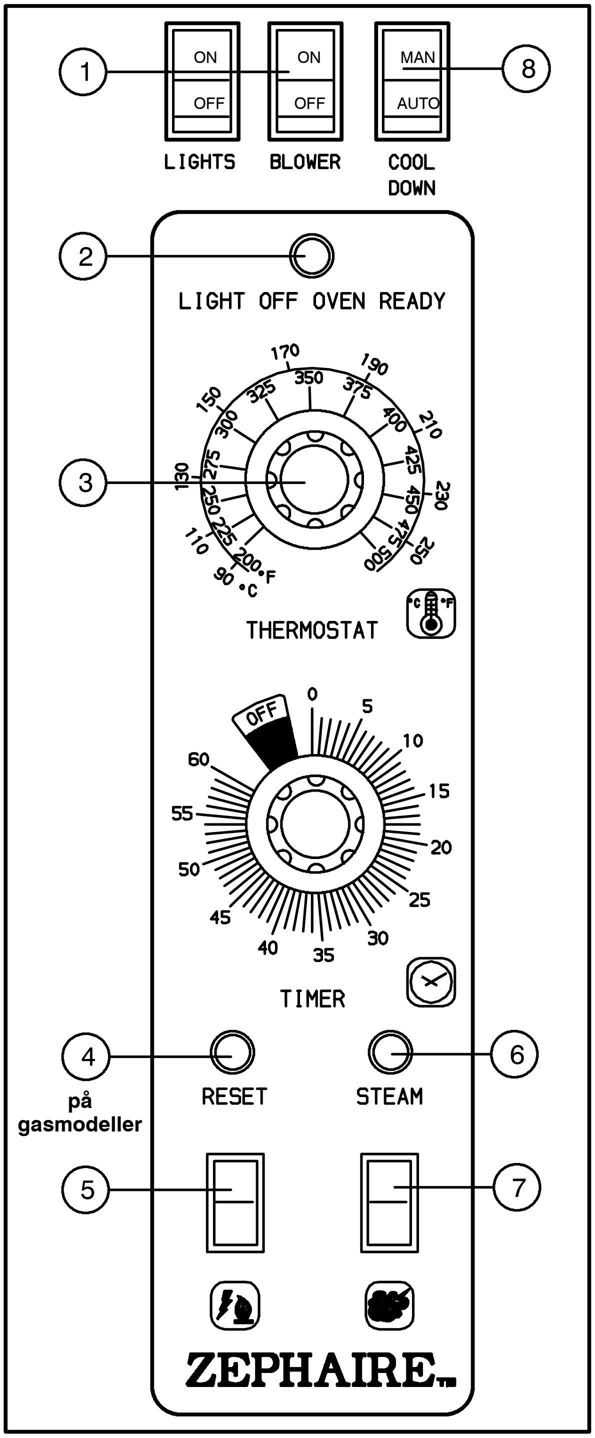


Figure 14

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. Luk op for gassen på gashanen (på gasmodeller).
2. Luk ovnen.
3. TÆND (ON-TÆND) BLOWER (BLÆSERKONTAKTEN) (1) på forpanelet. Stil COOL DOWN (afkøling) (8) på AUTO (automatisk).

   Blæseren går i gang, og temperaturkontrollen starter.
4. Sæt THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (3) på den ønskede temperatur.

   På gasovne tændes brænderen, og på el– ovne starter varmelegemerne. Indikatoren LIGHT OFF OVEN READY (FORVARMNING) (2) på betjeningspanelet tænder.

   Dersom brænderen ikke tændes på gasmodeller inden for få sekunder, tænder advarselslampen RESET (GENSTIL) (4). Man skal så trykke på kontakten RESET (GENSTIL) (5) for at starte brænderen igen.

   Indikatoren LIGHT OFF OVEN READY (FORVARMNING) (2) går ud, når ovnen er kommet op på temperaturen.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

På ovne med HUMIDAIRE dampkontrol:

1. Tryk startknappene STEAM CYCLE START (DAMPPROGRAM) (7) ind, og slip den. Indikatoren for STEAM (DAMP) (6) tænder, når der sprøjtes vand ind i ovnen.

Afkøling

1. Luk ovnlågen op.
2. Tænd (BLOWER) blæseren (1).
3. Stil COOL DOWN (afkøling) (8) på MANUAL (manuel).

Slukning

1. Stil BLOWER (BLÆSERKONTAKTEN) (1) på OVEN OFF (SLUKKET).
2. Stil THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (3) på *OVEN OFF (SLUKKET)*.
3. Luk gashanen (på gasmodeller).

CH-Pro3 (Programmérbart digitalbetjeningspanel – faststof)

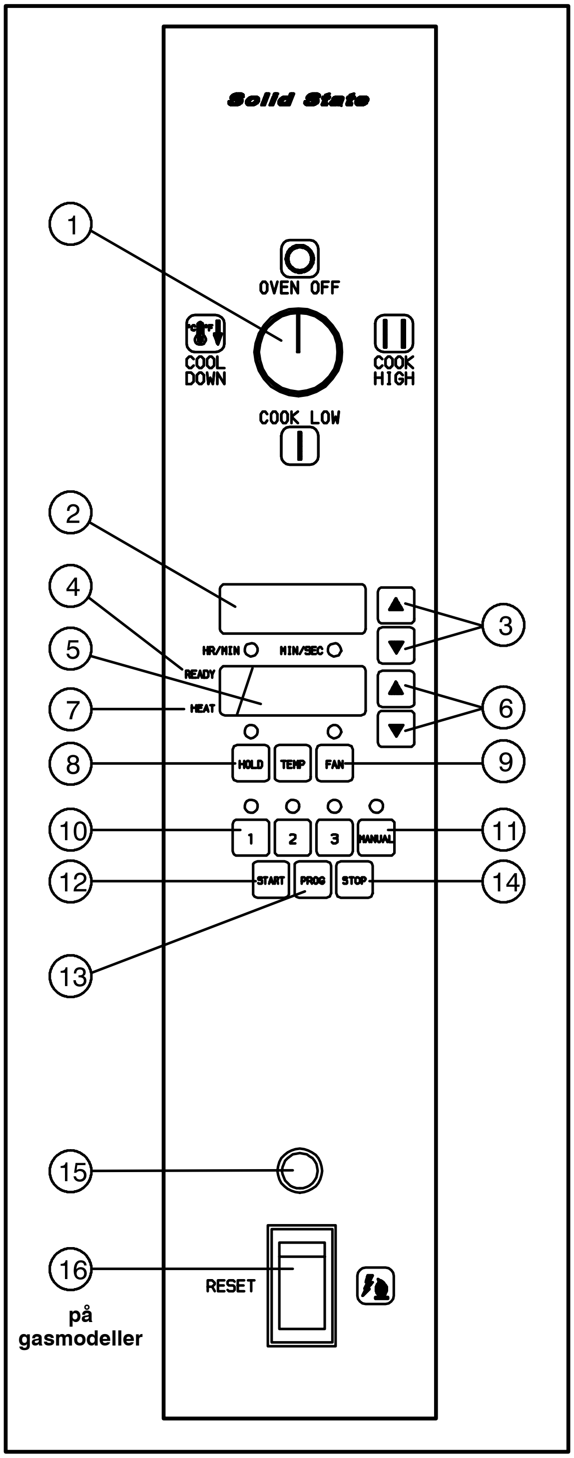


Figure 15

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

BETJENING

Ovnen tændes:

1. Sæt VALGKONTAKTEN (1) på den ønskede funktion; så tænder brænderne på gasovne, og på el-ovne tændes varmelegemerne. Indikatoren FORVARMNING (7) på panelet tændes.

   Hvis brænderen ikke tænder på gasovne inden for få sekunder, tænder advarselslampen GENSTIL (15), og man skal trykke på kontakten GENSTIL (16) for at tænde brænderen igen.

NOTE: Tænder ovnen ikke efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Manuel betjening:

NOTE: Man kan lave om på bagetid og -temperatur ved brug af piltasterne når som helst man ønsker det ved manuel betjening.

1. Omstil til manuel betjening på MANUEL-tasten (11); så tænder lyset i MANUEL- og BLÆSER-tasten.
2. Indstil bagetiden på PILTASTERNE (3).

   Bagning med puls – Tryk på BLÆSER–tasten (9), og indstil pulstiden på PILTASTERNE (3); lyset i blæsertasten begynder at blinke.
3. Bagetemperaturen indstilles på TEMPERATURPILTASTERNE (6).
4. **Bagning med påfølgende varmeskab** – Tryk HOLD-tasten (8) ned, og hold den nede, mens varmeskabstemperaturen samtidig indstilles på TEMPERATURPILTASTERNE (6); så tænder lyset i HOLD-tasten.
5. KLAR-indikatoren (4) tænder, når ovnen har nået den indstillede bagetemperatur.
6. Tryk så på START-tasten (12); URET (2) begynder nedtælling, og MANUEL-tasten blinker.

CH-Pro3 (Programmérbart digitalbetjeningspanel – faststof)

7. Når bagetiden er gået, blinker indikatorerne og displayene, og alarmen lyder. Man kan slukke for lydalarmen ved tryk på STOP–tasten (14).

   NOTE: I bagning med påfølgende varmeskab slukker alarmen af sig selv, og ovnen køler ned til varmeskabstemperaturen. Uret tæller fremad på normal måde. Man slukker varmeskabsfunktionen ved tryk på HOLD-tasten (8).

Betjening af produkttypetasterne:

1. Tryk på den ønskede PRODUKT–typetast (10), hvorefter den tilhørende indikator tænder.
2. KLAR-indikatoren (4) tænder, når ovnen er nået op på bagetemperaturen.
3. Tryk så på START-tasten (12); URET (2) starter nedtælling, og den pågældende produkttypetast begynder at blinke.

   NOTE: Når man benytter pulsbagning, blinker blæseindikatoren.
4. Når bage- eller pulsbagetiden er gået, blinker den pågældende tast-indikator og begge displayer, og lydalarmen går af.
5. Man kan slukke lydalarmen ved at trykke på STOP-tasten (14).

   NOTE: Ved bagning med påfølgende varmeskab slukker alarmen af sig selv, og ovnen køler ned til varmeskabstemperaturen. Uret tæller fremad på normal måde. Man slukker varmeskabsfunktionen ved tryk på HOLD-tasten *(8).*

Ovnen slukkes:

1. Ovnen slukkes ved at stille VALGKONTAKTEN (1) på *OVEN OFF.*

PROGRAMMÉRING AF PRODUKTTYPETASTERNE

NOTE: Man indprogrammérer standardindstillinger med samme fremgangsmåde.

1. Stil VALGKNAPPEN (1) på den ønskede bagefunktion.
2. Tryk på den ønskede produkttypetast (10); så tænder lyset i den pågældende produkttypetast og blæsertasten.
3. Tryk på PROG–tasten programméring (13), og hold den nede i ca. 5 sekunder til produkttypeindikatoren begynder at blinke.
4. Bagetiden indsættes nu på URPILTASTERNE (3).

   Til bagning med puls – Tryk på BLÆSER–tasten (9). Indsæt bagetemperaturen på TEMPERATURPILTASTERNE (3).
5. Indtast bagetemperaturen på TEMPERATURPILTASTERNE (6).
6. **Bagning med påfølgende varmeskab** – Tryk på HOLD–tasten (8) og hold den nede, mens varmeskabstemperaturen indtastes på TEMPERATURPILTASTERNE (6) samtidigt.
7. Indstillingerne gemmes ved tryk på PROG–tasten programmering (13).

Betjening

Digitalbetjeningspanel (elektronisk)

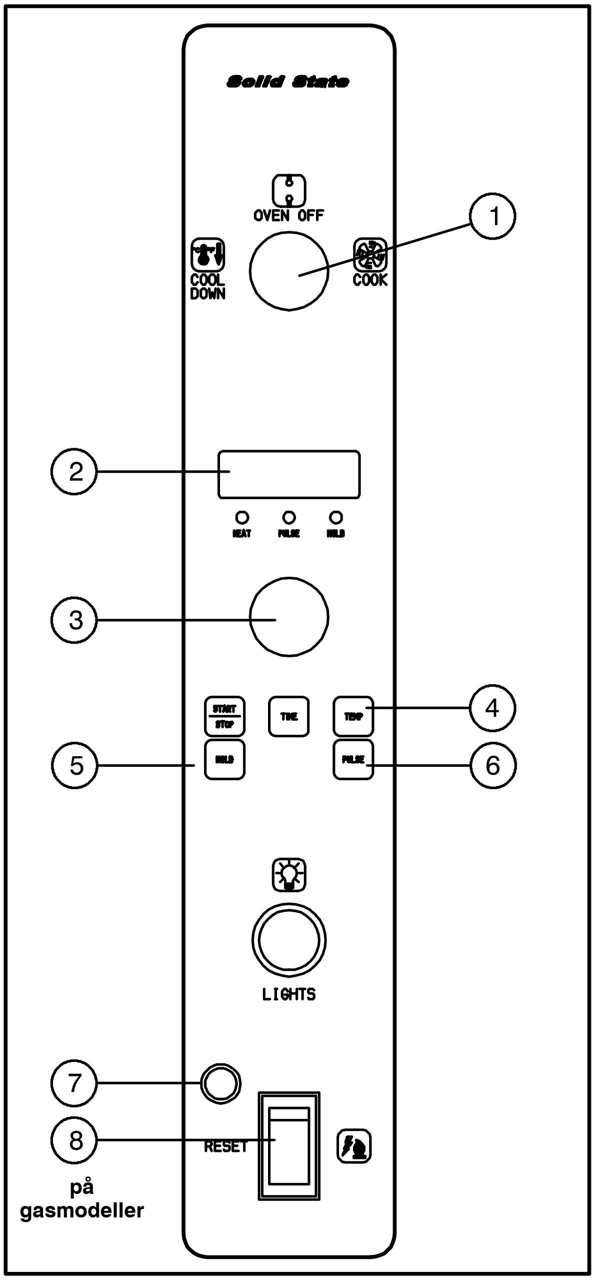


Figure 16

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. Luk op for gassen på gashanen (på gasmodeller).
2. Luk ovnen.
3. Sæt VALGKONTAKTEN (1) på den ønskede bagefunktion.

   Blæseren går i gang, og temperaturkontrollen starter.
4. Tryk på tasten TEMP, 4 (TEMPERATUR), og drej knappen til den ønskede temperatur.

   På gasovne tændes brænderen, og på el–ovne starter varmelegemerne. Indikatoren HEAT, (2) (FORVARMNING) på betjeningspanelet tænder.

   Dersom brænderen ikke tændes på gasmodeller inden for få sekunder, tænder advarselslampen RESET (GENSTIL) (7). Man skal så trykke på kontakten RESET, (8) (GENSTIL) for at starte brænderen igen.

   Indikatoren HEAT, 2 (FORVARMNING) går ud, når oven er kommet op på temperaturen.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Bagning med puls:

NOTE: Pulsindstillingen skal indstilles, inden produktet sættes i ovnen.

1. Tryk på PULS–tasten. (6).
2. Pulstiden indsættes ved at indstille URET (3). Pulstiden er en del af bagetiden.

Bagning med påfølgende varmeskab:

NOTE: Varmeskabstiden skal indstilles, inden produktet sættes i ovnen.

1. Tryk på HOLD–tasten (5).
2. Indstil varmetiden på URET (3).

Afkøling

1. Luk ovnlågen op.
2. Stil SELECTOR (valgkontakten) (1) på COOL DOWN (afkøling).

Slukning

1. Stil VALGKONTAKT (1) på OVEN OFF (SLUKKET).
2. Luk gashanen (på gasmodeller).

Intelliplus Betjeningsmodul

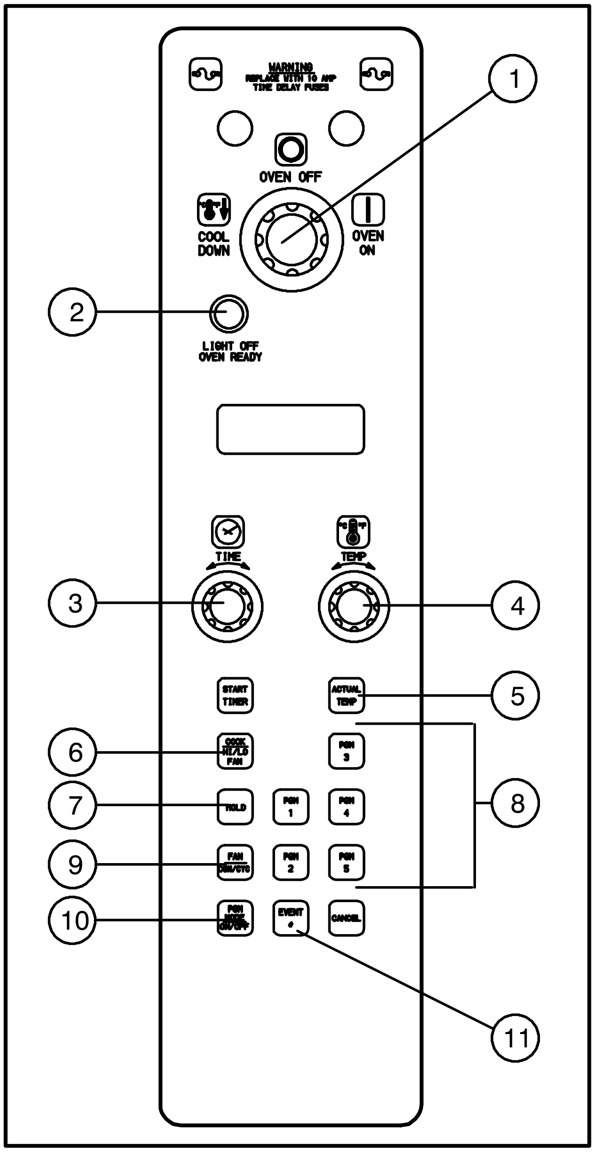


Figure 17

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

NOTE: Findes kun på el-ovne.

1. Luk ovnen.
2. Stil VALGKONTAKT (1) på *OVEN ON (TÆNDT)*.
3. Drej TEMPERATURE DIAL, (4) (TEMPERATURKNAPPEN) til den ønskede temperatur.

   LIGHT OFF OVEN READY, (2) – indikatoren (FORVARMNING) tænder.
4. Blæserhastigheden reguleres ved tryk på tasten COOK HI/LO FAN, (6) (HØJ/LAV BLÆSER).
5. Blæserens funktionsmåde indstilles ved tryk på tasten FAN CON/CYC, (9) (BLÆSER KONTINUERLIG/INTERVAL).
6. Når man trykker på tasten ACTUAL TEMP, (5) (FAKTISK TEMPERATUR) vises temperaturen i ovnen.

   Ovnen er nået op på den indstillede temperatur, når LIGHT OFF OVEN READY, (2) – indikatoren (FORVARMNING) går ud.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Bagning med påfølgende varmeskab:

NOTE: Varmeskabstiden skal indstilles, inden produktet sættes i ovnen.

1. Tryk på HOLD – tasten (7).
2. Varmetiden indsættes ved at indstille URET (3).

Kædebagningsprogrammering:

1. Tryk på PGM MODE ON/OFF tasten (10).
2. Tryk på den respektive tast til det PGM – program (8) man ønsker at benytte.
3. Indstil temperatur, blæserhastighed, blæserfunktion og bagetid, jf. ovenfor.
4. Man rykker frem til indstilling af næste del i kædebagningen ved at trykke på EVENT nr. – tasten (11).
5. Når alle led i kædebagningen er indstillet, skal man trykke på PGM MODE ON/OFF tasten (10).

Programmet drift:

1. Sæt produktet i ovnen.
2. Tryk på tasten med det ønskede opskrift nr. (8).

Slukning

1. Stil VALGKONTAKTEN (1) på *OVEN OFF (SLUKKET)*.

Betjening

Model KCO-25E Digitalbetjening (elektronisk)

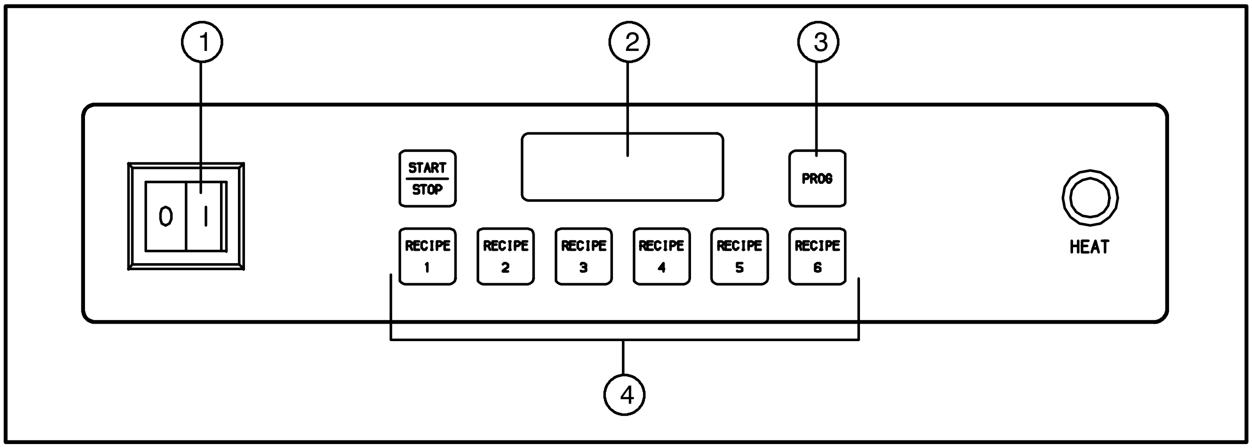


Figure 18

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. *ON (Tænd)* på EL–KONTAKTEN (1).
2. Vælg en af de programmerede PRODUCT KEYS, (4) (OPSKRIFT)–taster.

   NOTE: Tryk én gang til en plade, to gange til to plader osv.

   Fra fabrikken er disse taster programmeret som følger:

Opskrift	Temp.	Opskrift	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Når *PROD* og *(1* blinker på DISPLAY (SKÆRMEN) (2), har ovnen nået den indprogrammerede temperatur.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Slukning

1. *OFF (Sluk)* på EL–KONTAKTEN (1).

PROGRAMMERING

1. Tryk på PROG–tasten (3).
2. Når *CODE* kommer frem på skærmen, indtastes 1111 med opskrifttasterne. Tryk så på PROG–tasten igen (3).
3. Tryk nu på den pågældende opskrifttast; så viser skærmen TE# (bogstaverne TE efterfulgt af et ciffer) og den nugældende temperatur. Den nye bagetemperatur indsættes med opskrifttasterne, og tryk til sidst på PROG–tasten igen (3).
4. Nu viser skærmen TI# og den nugældende bagetid for en pande. Man indsætter så den nye bagetid med opskrifttasterne og trykker til sidst på PROG–tasten igen (3).
5. Gentag trin 4 for op til tre pander. Skærmen viser *PROG*.
6. Man afslutter programmering ved tryk på PROG–tasten (3).

Model KCO-25E med Trinløs Temperaturindstilling

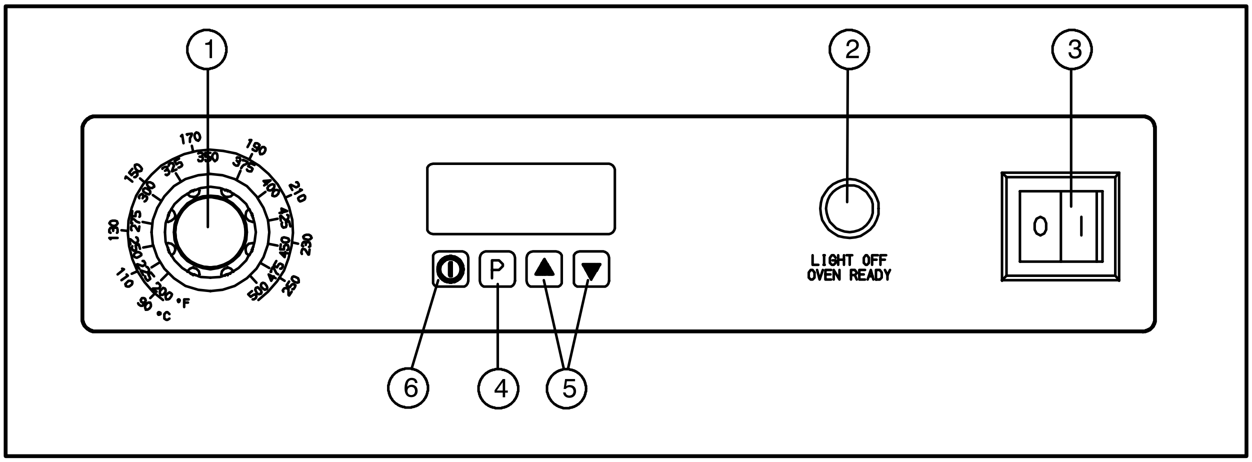


Figure 19

BETJENING

NOTE: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. *ON (Tænd)* på EL–KONTAKTEN (3).
2. Sæt THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (1) på den ønskede temperatur. Ovnen er nået op på den indstillede temperatur, når indikatoren LIGHT OFF OVEN READY, 2 (FORVARMNING) går ud.

NOTE: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

Tidsindstilling (8 programmer)

1. Rul hen på det ønskede program med tasterne PIL OP (UP) og PIL NED (DOWN) (5).
2. Programmet startes ved at man trykker på tasten START/STOP (6).

Slukning

1. *OFF (Sluk)* på EL–KONTAKTEN (1).

PROGRAMMERING AF TIDSINDSTILLING

1. Tryk på tasten TIMER PROGRAM, og hold den inde (4).
2. Rul til den ønskede bagetid med pil OP og pil NED–tasterne (5).
3. Man afslutter programmering ved at trykke på tasten TIMER PROGRAM (4).

Vedligeholdelse

Rengøring

ADVARSEL!:
Ovnen MÅ IKKE spules med vand.

DAGLIGT

1. Gennemvæd en klud i let olie. Tør ovnen af udenpå, mens den er kold, og tør den efter med en ren klud.
2. Gør rustfri stålflader rene med et ugiftigt industrirengøringsmiddel til rustfrit stål. Påfør altid rengøringsmidlet, når ovnen er kold, og skur i flugt med granuleringen i metallet.
3. Rengør porcelænsfladerne indeni med et ugiftigt industrirengøringsmiddel til porcelæn.

UGENTLIGT

1. Tag pladerne og pladeholderne ud, og læg dem i blød i ammoniakvand.

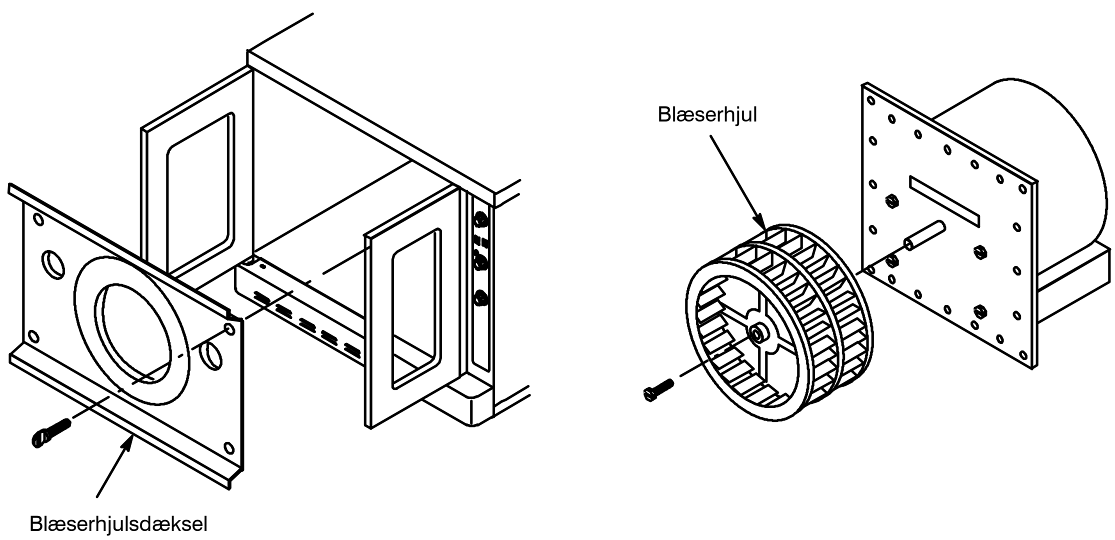
ÅRLIGT

Alle ovne:

1. Efterse alle elektriske forbindelser.
2. Afmontér blæserhjulet (jf. illustration), og læg det i blød i ammoniakvand.

Gasovne:

1. Gå aftrækssystemet efter for tæring, der kan forårsages af fugt og forbrændingsprodukter.
2. Kontrollér og justér gastryksindstillingen.



Model DFG-100-3 er afbilledet

Figure 20

EL-DELE

1. Sluk på hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag delene af panelet, og sæt ledningerne til side.
3. Geninstallér delene.

GASKONTROLVENTILEN

NOTE: Gælder kun gasovne.

1. Luk for gassen, og sluk el–hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag el-forbindelsen af.
3. Afmontér samlingerne på hver side af gaskontrolventilen.
4. Afmontér røret til vågekonen, forny, geninstallér og justér. Efterse for gaslæk.

AFMONTERING AF BRÆNDER

NOTE: Gælder kun gasovne.

1. Luk for gassen, og sluk el-hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag brænderdækslet af, jf. illustration.
3. Adskil gasledningen osv.
4. Tag skruerne ud af brænderholderbeslaget.
5. Tag brænderen ud af brænderkammeret.
6. Forny vågekonen, dersom tiltrængt. Installér brænderen.

KONTROLDÅSEKOMPONENTER

1. Sluk for strømmen.
2. Tag brænderdækslet af.
3. Tag kontroldåsedækslet af.
4. Skyd kontroldåsepanelet ud.
5. Forny eller reparér komponenterne, som tiltrængt.
6. Genmontér panelet, kontroldåsedækslet og brænderdækslet.

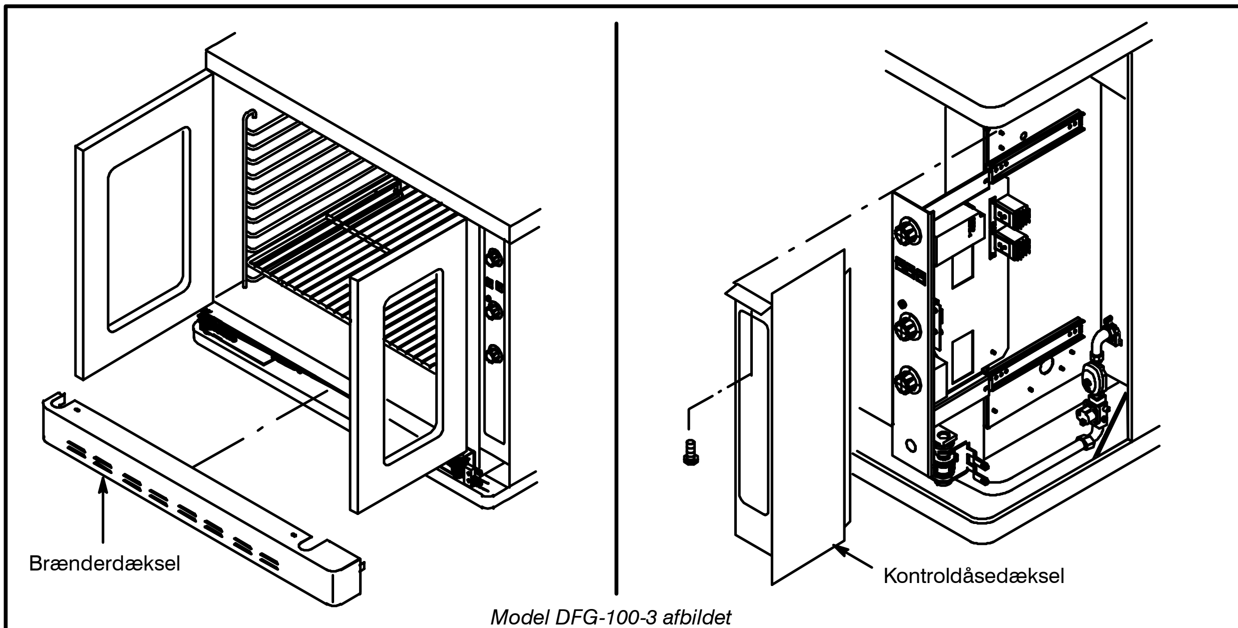


Figure 21

Installatie-en Gebruikshandleiding voor Gas en Elektrische Convectieovens Exportserie

AFLEVERING EN INSPECTIE

Alle Blodgett ovens worden in containers verzonden om schade te voorkomen. Bij aflevering van uw nieuwe oven gaat u als volgt te werk:

- Inspecteer de verzendingscontainer op externe schade. Vermeld eventuele schade op het afleveringsbewijs dat door de chauffeur ondertekend moet worden.
- Haal de oven uit de verpakking. Inspecteer de oven op schade binnenin. Expediteurs aanvaarden schadeclaims voor verborgen schade indien ze binnen vijftien dagen na aflevering op de hoogte worden gesteld en de verzendingscontainer voor inspectie wordt bewaard.

Blodgett is niet aansprakelijk voor verlies of schade die tijdens het vervoer is ontstaan. Wanneer de expediteur de verzending accepteert, aanvaardt hij de volle verantwoordelijkheid voor het afleveren van het product in goede staat. Wij zijn echter wel bereid u te helpen als het noodzakelijk blijkt een schadeclaim in te dienen.

PLAATSING VAN OVEN

Door de plaatsing van de oven vooraf te plannen en goed uit te voeren, zal de oven lang meegaan en veel voldoening schenken.

- Plaats de oven tenminste 15,2 cm bij de achterwand en de zijwand vandaan.
- Plaats de oven in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats de oven onder een afzuigkap volgens de plaatselijk en landelijk geldende installatienormen.
- Plaats de oven zodanig dat u bij de stekker kunt.
- Installeer de oven op een plaats waar geen tocht is.
- Houd de omgeving van de oven vrij van brandbare stoffen zoals papier, karton en ontvlambare vloeistoffen en oplosmiddelen.
- Plaats de oven niet op een gewelfde vloerlijst en bevestig hem niet permanent aan de wand. Hierdoor wordt de luchtstroom beperkt en de vereiste ventilatie belemmerd.
- Bij de plaatsing van gasmodellen moet voldoende ruimte worden gelaten voor de luchtopening naar de verbrandingskamer.

Voordat de oven op de nutsleidingen worden aangesloten moet het plaatje met de nominale waarden worden geraadpleegd om zeker te stellen dat deze waarden overeenstemmen met de gas– (indien van toepassing) en stroomvoorzieningen die voor de oven beschikbaar zijn.

Installatie

Assemblage van Oven

NOTE: Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de plaatselijke voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

NOTE: De installatie mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

BEVESTIGING VAN POTEN

Poten van 10 cm

1. Leg de oven op zijn achterkant.
2. Schroef de poten in de gaten in de hoeken van de oven. Draai de zeskantmoer aan de bovenkant van elke poot vast.
3. Kantel de oven op zijn poten.
4. Stel de afstelbare voetdoppen op het juiste niveau voor de oven in.

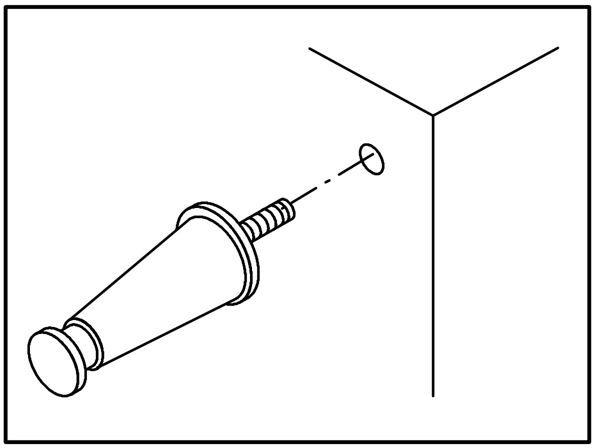
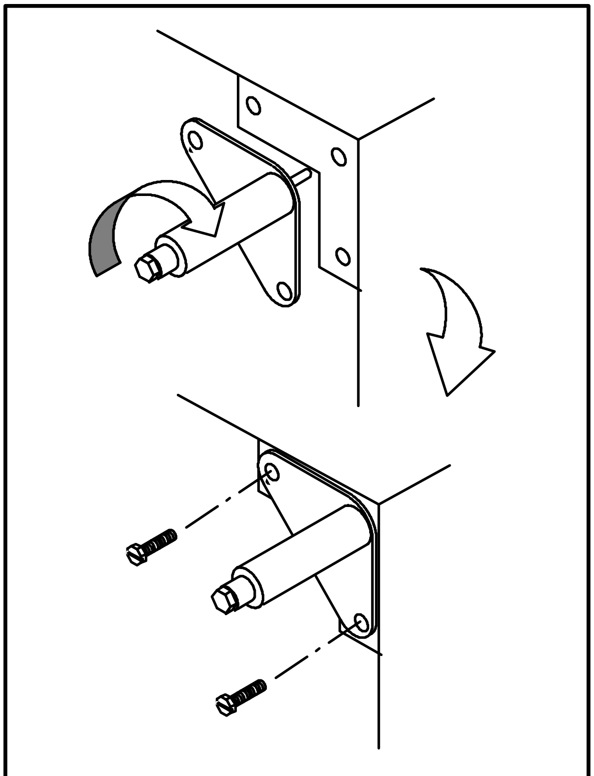


Figure 1

Poten van 15 cm, 18 cm en 64 cm

1. Leg de oven op zijn achterkant.
2. Leg de bout met schroefdraad van elke poot op één lijn met de moer die in elke hoek aan de onderkant zit. Draai de poten naar rechts om ze vast te zetten.
3. Leg de gaten in elke pootplaat op één lijn met de gaten in het ovenframe. Bevestig elke poot met twee 1/2” bouten.

   NOTE: Raadpleeg de installatie van de zwenkwielen, indien van toepassing.
4. Kantel de oven op zijn poten.
5. Stel de afstelbare pootdoppen (of zwenkwielen) bij om de oven waterpas te maken.



Afstelbare poten van 15 cm

Figure 2

BEVESTIGING AAN VOETSTUK

1. Zet de oven op het voetstuk. Centreer het t.o.v. het frame.
2. Verwijder het rechter zijpaneel van de oven.
3. Leg de gaten in de onderkant van oven op één lijn met de gaten in het voetstuk.
4. Bevestig de oven aan het voetstuk met bouten, sluitringen en moeren, zoals afgebeeld.
5. Breng het zijpaneel weer aan.

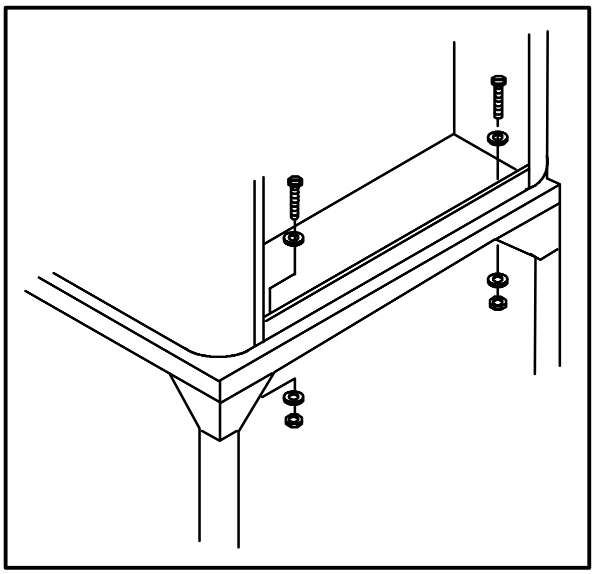


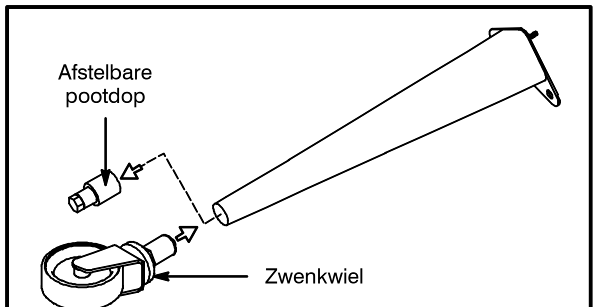
Figure 3

AANBRENGEN VAN ZWENKWIELEN

NOTE: Installeer de blokkeerbare zwenkwielen aan de voorkant. Installeer de andere zwenkwielen aan de achterkant.

Zwenkwielen voor enkele en dubbele stapelovens

1. Bevestig de poten.
2. Maak de borgmoer los op elke afstelbare pootdop. Verwijder de doppen.
3. Steek een zwenkwiel in elke poot zoals afgebeeld. Draai de borgmoeren vast om de zwenkwielen vast te zetten.



Afgebeeld zijn poten van 64 cm

Figure 4

Zwenkwielen met laag profiel voor dubbele stapelovens

1. Leg de drie gaten in elke zwenkwielplaat op één lijn met de gaten in de onderkant van de oven. Maak elk wiel vast met drie 1/2” bouten.

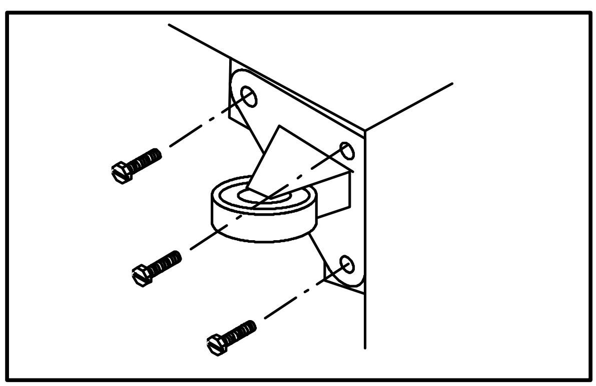


Figure 5

Installatie

Assemblage van Oven

ASSEMBLAGE DUBBELE UITVOERING

NOTE: Vergeet niet de afvoerkasten van de enkele oven te verwijderen voordat u het afvoerkoppelstuk bevestigd.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V en Zephaire E&G

1. Bevestig de korte poten aan de onderste gedeelten.
2. Stapel de ovens op elkaar.
3. Plaats de klemmen over de rand van de ovenframes.
4. Bout de klemmen aan elkaar vast met de bijgeleverde 3/8” bouten en moeren.
5. Bevestig het afvoerkoppelstuk.

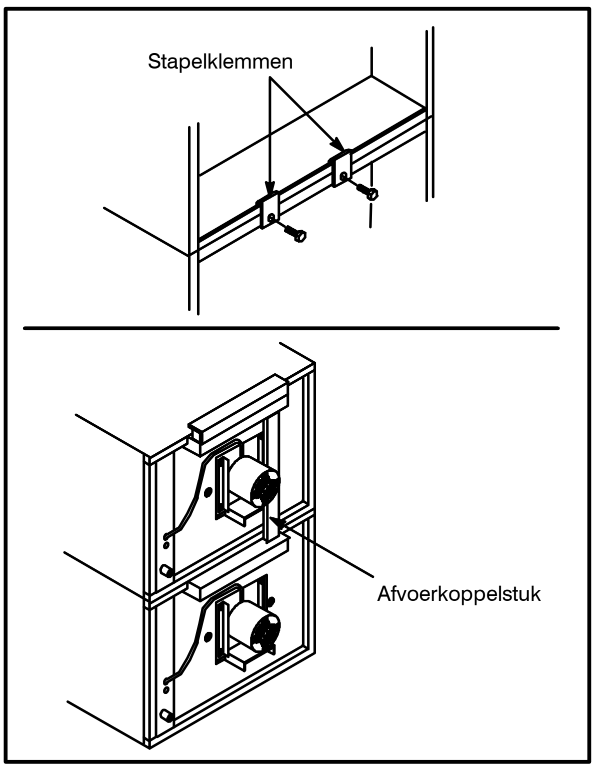


Figure 6

DFG-50

1. Stapel de ovens op elkaar.
2. Verwijder het deksel van de verbrandingskamer en het zijpaneel.
3. Leg de gaten in de voor– en achterhoeken van de ovens op één lijn.
4. Bevestig de ovens met bouten, sluitringen en moeren zoals afgebeeld.
5. Breng het deksel van de verbrandingskamer en het zijpaneel weer aan.

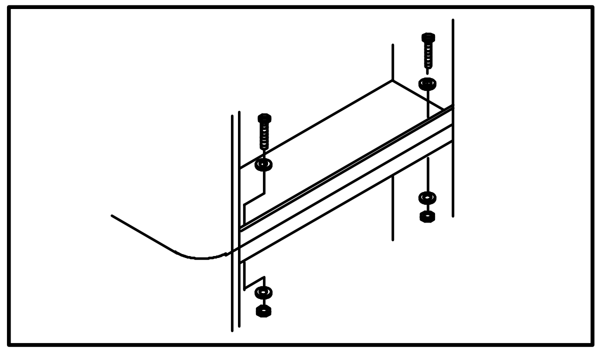


Figure 7

KCO-25E

1. Bevestig de korte poten aan de onderste gedeelten.
2. Stapel de ovens op elkaar.
3. Verwijder de onderste linker en rechter schroeven uit het bovenste gedeelte. Verwijder de bovenste linker en rechter schroeven uit het onderste gedeelte.
4. Bevestig de twee stapelhoekstukken gebruik de verwijderde schroeven.
5. Bevestig het afvoerkoppelstuk.

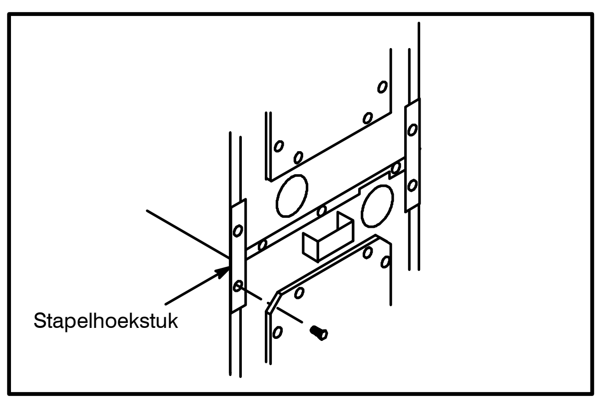
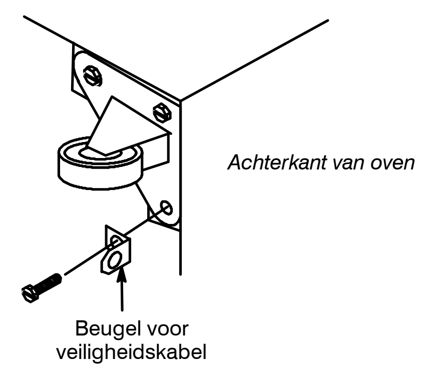


Figure 8

VEILIGHEIDSKABEL VAN GASSLANG (gasmodellen)

Als de oven op zwenkwielen is gemonteerd moet naast een snelkoppeling een commerciële, flexibele veiligheidsverbinding met een minimum binnendiameter van 1,9 cm worden gebruikt.

1. Monteer de bijgeleverde beugel op de pootbout net onder de gasinlaat.
2. Bevestig de klem op de veiligheidskabel aan de montagebeugel.



Afgebeeld is een dubbele stapeloven

Figure 9

VENTILATIE (gasmodellen)

Een mechanisch aangedreven afzuigkap van het luifel type is vereist. De kap moet de oven volledig bedekken en aan alle zijden die niet aan een wand grenzen minstens 15 cm overhangen. De afstand van de vloer tot de onderste rand van de kap mag niet meer zijn dan 2,1 m.

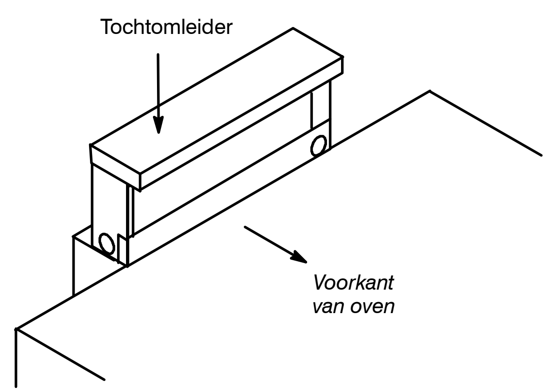
⚠ **WAARSCHUWING:**

Een slecht geventileerde oven kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid van de gebruiker en kan ook leiden tot problemen met de werking van de oven, slechte bakresultaten en mogelijk schade aan de uitrusting.

Schade die rechtstreeks voortvloeit uit slechte ventilatie wordt niet door de garantie van de fabrikant gedekt.

Ovens die besteld zijn met ontluchting via een afzuigkap worden met een tochtomleider geleverd. Installeer de tochtomleider als volgt:

1. Plaats de omleider over het afvoerkoppelstuk met de open kant naar de voorkant van de oven gericht.
2. Bevestig de omleider met de bijgeleverde plaatschroeven.



Oven op volle grootte afgebeeld

Figure 10

Installatie

Het aansluiten van de voor zieningen

GASAANSLUITING (indien van toepassing)

Sluit de oven op een gasleiding met de juiste soort gas aan overeenkomstig de plaatselijke en landelijke installatienormen (zie typeplaat).

Het instellen van de apparatuur op andere soorten gas

1. Sluit de gasklep af en draai de bedieningschakelaar uit.
2. Demonteer het gasblok door middel van de koppelingen.
3. Demonteer de brander en vervang de inspuiters.
4. Installeer de brander en het gasblok.
5. Controleer op lekkage en mogelijke losse elektrische verbindingen.
6. Stel de branderdruk zonodig af, zie afbeelding.

HET INSTALLER EN VAN DE INLAATDRUKAFSLUITER

NOTE: Uitsluitend Zephaire-G/DFG-50 units. Raadpleeg de afbeelding voor de plaats van de drukafsluiter.

1. Verwijder de blauwe pijpdop van de gasinlaatpijp.
2. Breng draadafdichting aan op de mannelijke pijpdraad.
3. Draai de inlaatdrukafsluiter op de gaspijp en maak hem goed vast.
4. Controleer op lekkage.

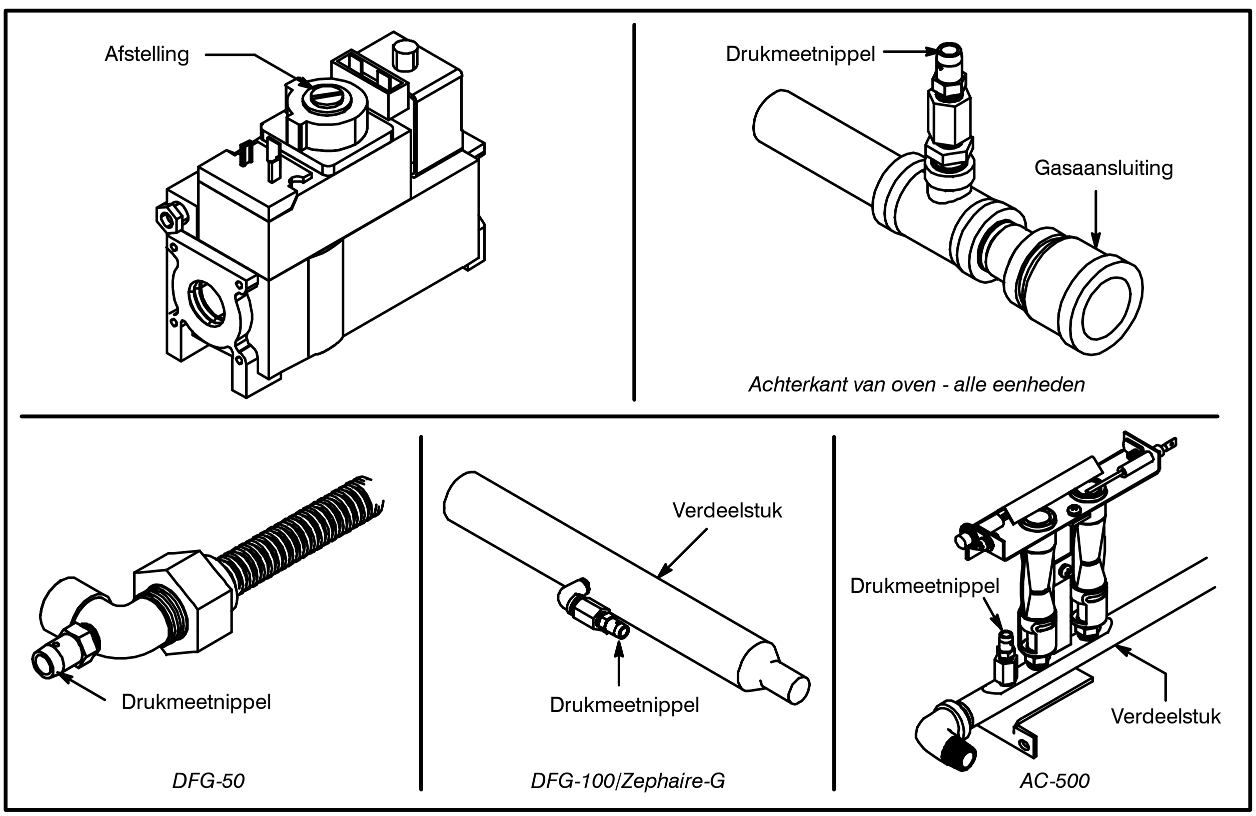


Figure 11

Het aansluiten van de voor zieningen

Soort Gas	Inlaatdruk mbar	Branderdruk mbar	Diameter inspuiter mm	Luchto- pening mm	Waakvla- minspuiter mm	Standaard Toevoerwaarde kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Aardgas
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingesch- roefde drukregelaar	2,10	18	2 x 0,38	16 Aardgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butaan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propaan
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Aardgas
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingesch- roefde drukregelaar	2,10	9	2 x 0.38	8 Aardgas
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butaan
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propaan
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Aardgas
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingesch- roefde drukregelaar	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Aardgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butaan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propaan
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Aardgas
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingesch- roefde drukregelaar	1,75	16	–	20,5 Aardgas
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butaan
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propaan

Installatie

Het aansluiten van de voor zieningen

ELEKTRISCHE AANSLUITING

NOTE: De elektrische aansluiting mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

NOTE: De elektrische aansluiting dient te geschieden volgens NEN 1010 en de plaatselijk geldende voorschriften.

Er is een snoerontlasting vereist voor het netsnoer. De installateur moet een netsnoerdoorvoer leveren die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke installatienormen.

Voor gasovens:

NOTE: Gasmodellen hebben een fasegevoelige regeleenheid voor de brander. Als de fase en de nulleider worden verwisseld, blokkeert de regeleenheid.

Sluit fase + neutraal + aarde aan.

Voor elektrische modellen:

Sluit de oven aan op een afzonderlijke groep met een vaste aansluiting en stroomonderbreker. De stroomonderbreker moet alle polen, inclusief de nulleider, met tenminste 3 mm tussen de contacten onderbreken.

Voor 1 – fase – sluit fase + neutraal + aarde aan.

Voor 3 – fase – sluit L1 + L2 + L3 + neutraal + aarde aan.

HET EERSTE OPSTARTEN

1. Stel de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) in op 260°C en laat de oven 2 uur werken alvorens het produkt erin te zetten. Deze procedure produceert rook.
2. Reinig de oven na het eerste inbrandproces. Raadpleeg pagina 60 voor de juiste reinigingsaanwijzingen.

kW/sectie	Spanning	Fase	Frequentie (Hz)	Maximale Belasting			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Elektromagnetische Bedieningen

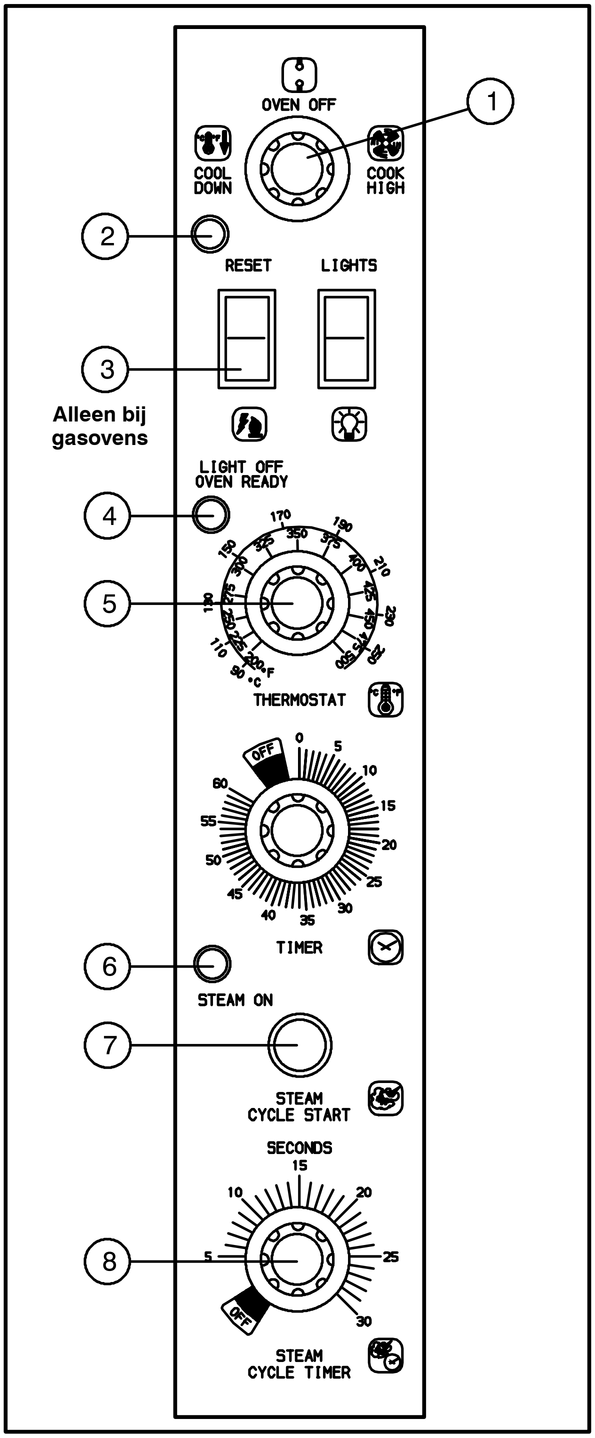


Figure 12

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Draai de gasklep open. (Alleen bij gasovens.)
2. Doe de ovendeur dicht.
3. Draai de KEUZE−schakelaar (1) naar de gewenste bakstand.

   De ventilator begint te draaien en de temperatuurregelaar gaat aan.
4. Stel de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) (5) op de gewenste temperatuur in.

   De brander ontsteekt of de elementen gaan aan. Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (4) op het bedieningspaneel wordt verlicht.

   Als bij het starten van een gasoven, de brander niet binnen een paar seconden ontsteekt, gaat het waarschuwingslampje RESET (2) aan. Druk op de RESET−schakelaar (3) om de brander opnieuw te starten.

   Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (4) gaat uit wanneer de oven op temperatuur is gekomen.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Voor de HUMIDAIRE−bedieningsoptie:

1. Wanneer er stoom gewenst wordt, stelt u de STEAM CYCLE TIMER (STOOMCYCLUS-TIJDKLOK) (8) in op de vereiste inspuittijd.
2. Druk kortstondig op de STEAM CYCLE START (STOOMCYCLUSSTART)−knop (7) en laat deze los. De STEAM (STOOM)−indicator (6) gaat aan terwijl er water in het bakcompartiment wordt gespoten.

Afkoelen

1. De ovendeur openen.
2. De KEUZE−schakelaar (1) naar COOL DOWN (afkoelen) draaien.

Uitschakelen

1. Draai de KEUZE−schakelaar (1) naar OFF (UIT).
2. Doe de gasklep (9) dicht. (Alleen bij gasovens.)

AC-500 Elektrische

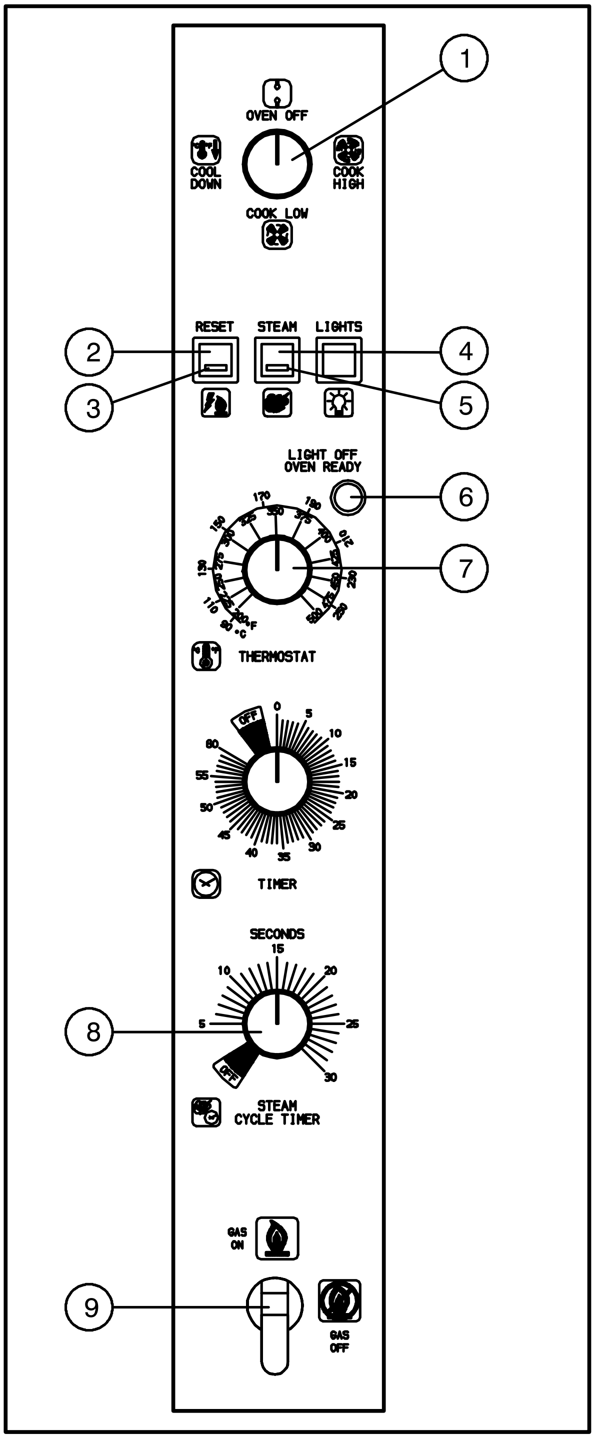


Figure 13

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Doe de gasklep (9) open.
2. Doe de ovendeur dicht.
3. Draai de KEUZE–schakelaar (1) naar de gewenste bakstand.

   De ventilator begint te draaien en de temperatuurregelaar gaat aan.
4. Stel de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) (7) op de gewenste temperatuur in.

   De elementen gaan aan. Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (6) op het bedieningspaneel wordt verlicht.

   Als bij het starten de brander niet binnen een paar seconden ontsteekt, gaat het waarschuwingslampje RESET (3) aan. Druk op de RESET–schakelaar (2) om de brander opnieuw te starten.

   Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (6) gaat uit wanneer de oven op temperatuur is gekomen.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Voor de HUMIDAIRE–bedieningsoptie:

1. Wanneer er stoom gewenst wordt, stelt u de STEAM CYCLE TIMER (STOOMCYCLUS-TIJDKLOK) (8) in op de vereiste inspuittijd.
2. Druk kortstondig op de STEAM CYCLE START (STOOMCYCLUSSTART)–knop (4) en laat deze los. De STEAM (STOOM)–indicator (5) gaat aan terwijl er water in het bakcompartiment wordt gespoten.

Uitschakelen

1. Draai de KEUZE–schakelaar (1) naar OFF (UIT).
2. Doe de gasklep (9) dicht.

Zephaire Bedieningen

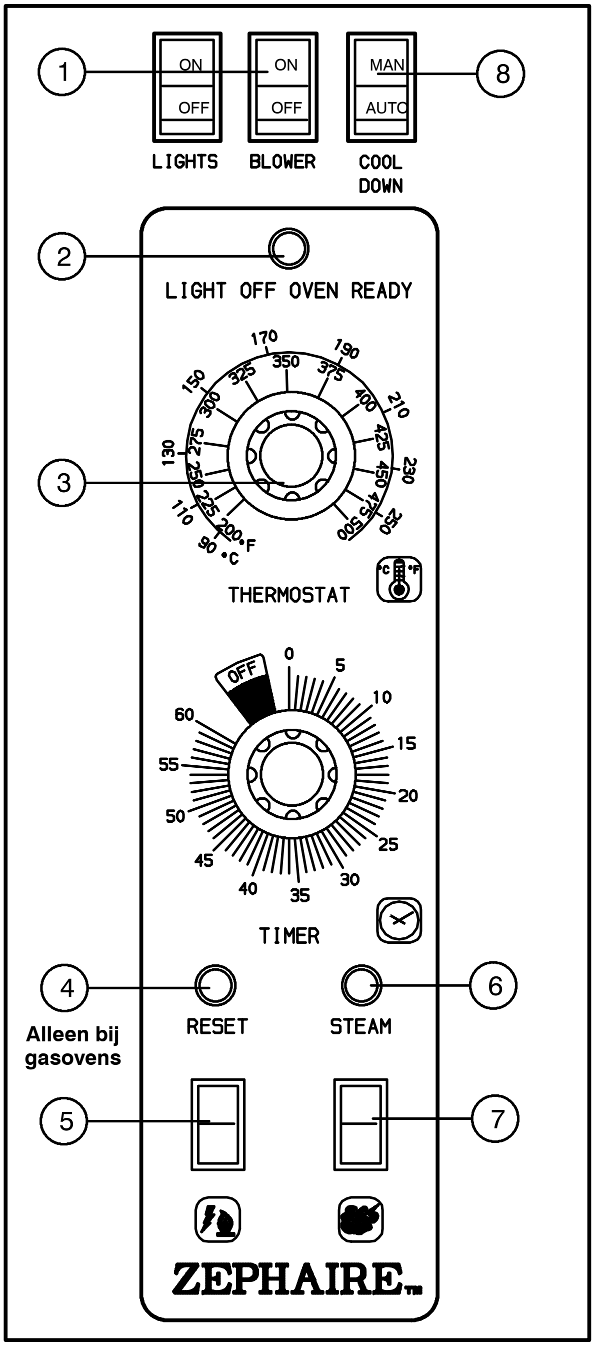


Figure 14

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Draai de gasklep open. (Alleen bij gasovens.)
2. Doe de ovendeur dicht.
3. Draai BLOWER SWITCH (BLAZERSCHAKELAAR) (1) op paneel op *ON*. De AFKOEL–schakelaar (8) op AUTO zetten.

   De ventilator begint te draaien en de temperatuurregelaar gaat aan.
4. Stel de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) (3) op de gewenste temperatuur in.

   De brander ontsteekt of de elementen gaan aan. Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (2) op het bedieningspaneel wordt verlicht.

   Als bij het starten van een gasoven, de brander niet binnen een paar seconden ontsteekt, gaat het waarschuwingslampje RESET (4) aan. Druk op de RESET–schakelaar (5) om de brander opnieuw te starten.

   Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (2) gaat uit wanneer de oven op temperatuur is gekomen.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Voor de HUMIDAIRE–bedieningsoptie:

1. Druk kortstondig op de STEAM CYCLE START (STOOMCYCLUSSTART)–knop (7) en laat deze los. De STEAM (STOOM)–indicator (6) gaat aan terwijl er water in het bakcompartiment wordt gespoten.

Afkoelen

1. De ovendeur openen.
2. De VENTILATOR–schakelaar (1) op ON (aan) zetten.
3. De AFKOEL–schakelaar (8) op MANUAL (handbediend) zetten.

Uitschakelen

1. Draai de BLOWER SWITCH (BLAZERSCHAKELAAR) (1) naar *OFF (UIT)*.
2. Draai de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) (3) naar *OVEN OFF (OVEN UIT).*
3. Doe de gasklep (9) dicht. (Alleen bij gasovens.)

CH-Pro3 (Elektromagnetische, Programmeerbare Digitale Bediening)

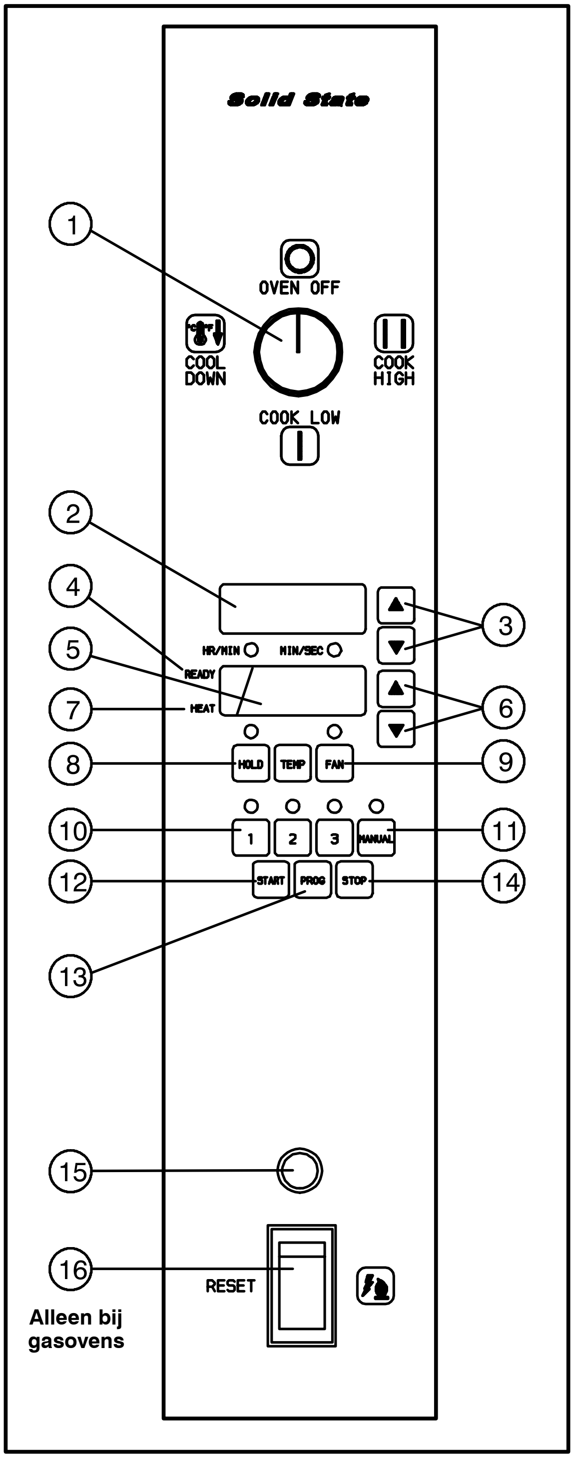


Figure 15

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

BEDIENING

De oven starten

1. Draai de KEUZESCHAKELAAR (1) naar de gewenste bakstand. De branders ontsteken of de verwarmingselementen gaan aan. Het lampje “HEAT” (7) gaat aan.

   Bij gasmodellen gaat het waarschuwingslampje “RESET” (15) aan als de brander niet binnen een paar seconden ontsteekt. Druk op de RESET-SCHAKELAAR (16) om de brander opnieuw te starten.

NOTE: als de oven na een paar keer proberen niet start, moet u contact opnemen met een deskundig installateur.

Handbediening

NOTE: druk op de pijltoetsen om op elk willekeurig moment tijdens de handbediening de baktijd en -temperatuur te veranderen.

1. Druk op de toets “MANUAL” (11). De LED’s voor de handbedienings– en ventilatortoetsen gaan aan.
2. Druk op de TIJDPIJLTOETSEN (3) om de baktijd in te voeren.

   Voor pulserend – bakken drukt u op de toets “FAN” (9). Gebruik de TIJDPIJLTOETSEN (3) om de periode van de aan/uit–cyclus in te stellen. De LED voor de ventilatortoets knippert.
3. Druk op de TEMPERATUURPIJLTOETSEN (6) om de baktemperatuur in te voeren.
4. **Voor bakken en aanhouden** – houdt u de aanhoudtoets “HOLD” (8) ingedrukt. Gebruik tegelijkertijd de TEMPERATUURPIJLTOETSEN (6) om de aanhoudtemperatuur in te voeren. De LED van de aanhoudtoets gaat aan.
5. Het lampje “READY” (4) gaat aan wanneer de oven de baktemperatuur heeft bereikt.
6. Druk op de STARTTOETS (12). De TIJDDISPLAY (2) telt naar beneden af. De LED van de handbedieningstoets knippert.

CH-Pro3 (Elektromagnetische, Programmeerbare Digitale Bediening)

7. Wanneer de baktijd is afgelopen, knipperen de LED's en de displays en maakt de oven een geluid. Druk op de STOPTOETS (14) om het geluid uit te zetten.

   NOTE: bij bakken en aanhouden gaat het geluid vanzelf uit. De oven koelt af tot de aanhoudtemperatuur. De tijddisplay telt naar boven. Druk op de aanhoudtoets "HOLD" (8) om de aanhoudmodus uit te schakelen.

Bediening van de producttoetsen

1. Druk op de gewenste PRODUCTTOETS (10). De overeenkomstige LED's gaan aan.
2. Het lampje "READY" (4) gaat aan wanneer de oven de baktemperatuur heeft bereikt.
3. Druk op de STARTTOETS (12). De TIJDDISPLAY (2) telt af. De LED van de producttoets knippert.

   NOTE: bij pulserend bakken knippert de LED van de ventilator.
4. Wanneer de bak- of pulstijd verstrijkt, knipperen de overeenkomstige LED's en de beide displays en hoort u een geluid.
5. Druk op de STOPTOETS (14) om het alarmsignaal uit te zetten.

   NOTE: bij bakken en aanhouden gaat het alarmsignaal vanzelf uit. De oven koelt af tot de aanhoudtemperatuur. De tijddisplay telt naar boven. Druk op de aanhoudtoets "HOLD" (8) om de aanhoudmodus uit te schakelen.

De oven uitschakelen

1. Draai de KEUZESCHAKELAAR (1) naar *OVEN OFF.*

DE PRODUCTTOETSEN PROGRAMMEREN

NOTE: deze procedure wordt ook gebruikt om de standaardinstellingen voor de handbedieningstoets te programmeren.

1. Draai de KEUZESCHAKELAAR (1) naar de gewenste stand.
2. Druk op de gewenste PRODUCTTOETS (10). De LED's van de product– en de ventilatortoetsen gaan aan.
3. Houd de PROGRAMMEERTOETS (13) ongeveer vijf seconden ingedrukt totdat de LED van de producttoets knippert.
4. Druk op de TIJDPIJLTOETSEN (3) om de baktijd in te voeren.

   Voor pulserend bakken – drukt u op de ventilatortoets "FAN" (9). Gebruik de TIJDPIJLTOETSEN (3) om de periode van de aan/uit–cyclus in te stellen.
5. Druk op de TEMPERATUURPIJLTOETSEN (6) om de baktemperatuur in te voeren.
6. **Voor bakken en aanhouden** houdt u de aanhoudtoets "HOLD" (8) ingedrukt. Gebruik tegelijkertijd de TEMPERATUURPIJLTOETSEN (6) om de aanhoudtemperatuur in te voeren.
7. Druk op de PROGRAMMEERTOETS (13) om de geprogrammeerde instellingen op te slaan.

Bediening

Elektronische Digitale Regeling

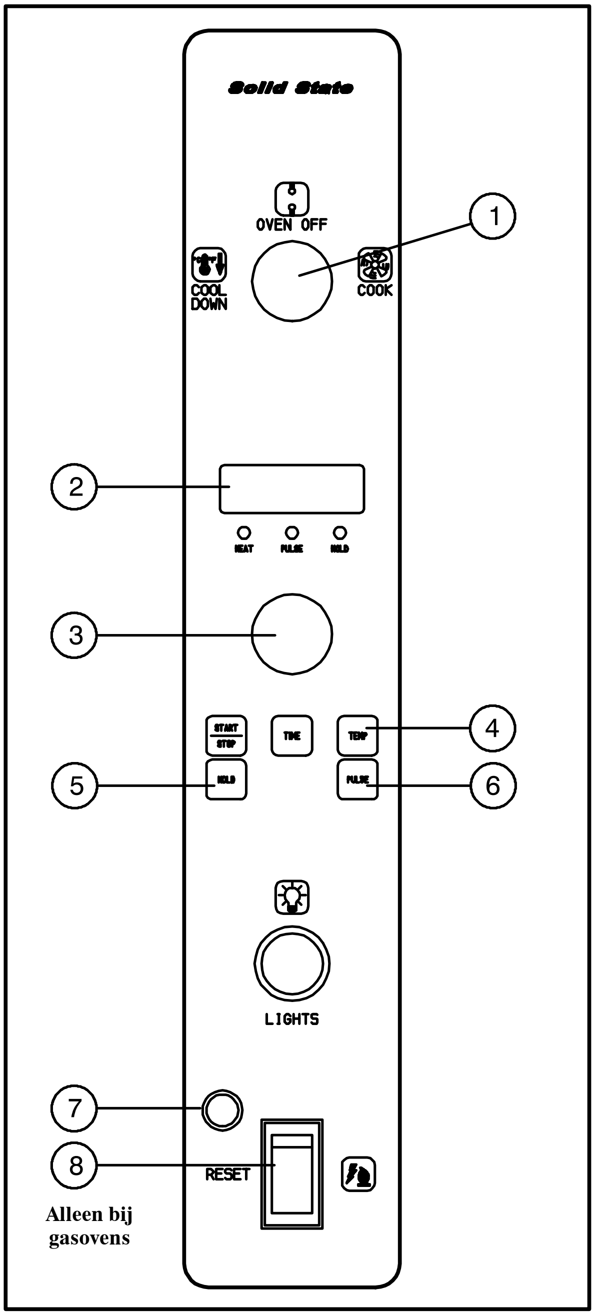


Figure 16

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Draai de gasklep open. (Alleen gasovens)
2. Doe de ovendeur dicht.
3. Draai de KEUZE-schakelaar (1) naar de gewenste bakstand.

   De ventilator gaat draaien en de temperatuurregelaar gaat aan.
4. Druk op de TEMP–toets (4) en draai de instelknop naar de gewenste temperatuur.

   De brander ontsteekt of de elementen gaan aan. Het lampje HEAT (VERWARMING) (2) op het bedieningspaneel wordt verlicht.

   Als bij het starten van een gasoven de brander niet binnen een paar seconden ontsteekt, gaat het waarschuwingslampje RESET (7) aan. Druk op de RESET–schakelaar (8) om de brander opnieuw te starten.

   Het lampje HEAT (VERWARMING) (2) gaat uit wanneer de oven op temperatuur is.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Koken met pulsen:

NOTE: Stel de pulstijd in voordat het product in de oven wordt geplaatst.

1. Druk op de PULSE–TOETS (pulstoets) (6).
2. Draai de DIAL (draaischijf) (3) om de pulstijd in te voeren. De pulstijd is een onderdeel van de kooktijd.

Koken en houden:

NOTE: Stel de houdtijd in voordat het product in de oven wordt geplaatst.

1. Druk op de HOLD–TOETS (houdtoets) (5).
2. Draai de DIAL (draaischijf) (3) om de houdtijd in te voeren.

Afkoelen

1. De ovendeur openen.
2. De KEUZE–schakelaar (1) naar COOL DOWN (afkoelen) draaien.

Uitschakelen

1. Draai de KEUZE–schakelaar (1) naar OFF (UIT).
2. Doe de gasklep (9) dicht. (Alleen bij gasovens.)

Intelliplus Bedieningsmodule

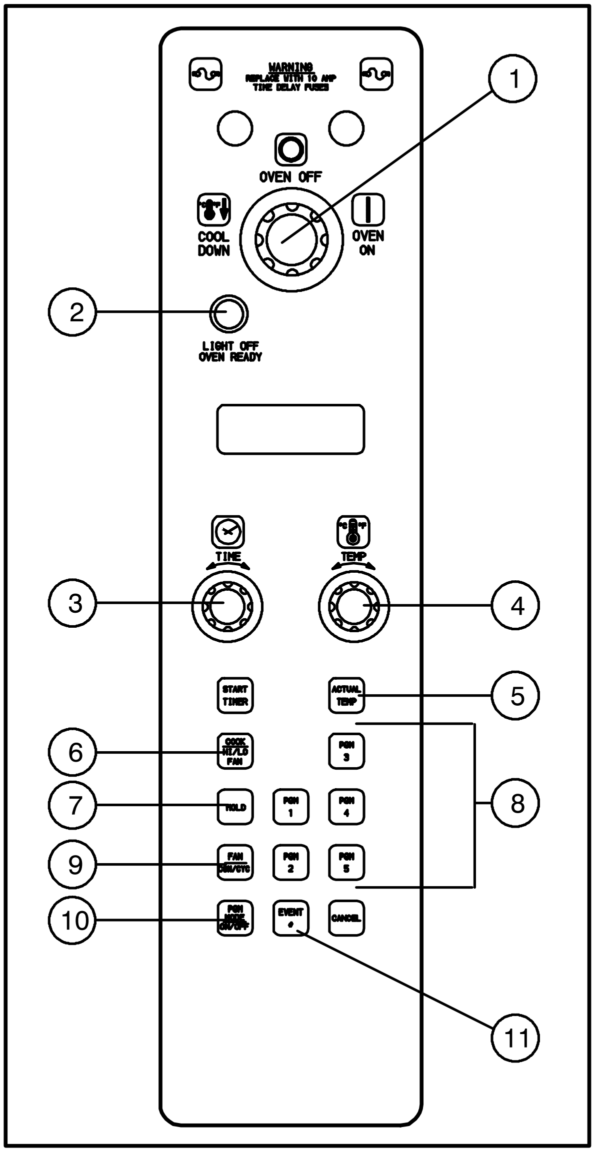


Figure 17

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

NOTE: .Alleen elektrische modellen.

1. Doe de ovendeur dicht.
2. Draai de KEUZE–schakelaar (1) naar *OVEN ON (OVEN AAN).*
3. Draai de TEMPERATURE DIAL (TEMPERATUURREGELAAR) (4) naar de gewenste baktemperatuur.

   Het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (2) wordt verlicht.
4. Druk op de toets COOK HI/LO FAN (BAKKEN HOOG/LAAG VENTILATOR) (6) om de ventilatorsnelheid te selecteren.
5. Druk op de toets FAN CON/CYC (VENTILATOR CON/CYC) (9) om de ventilatormodus te selecteren.
6. Druk op de toets ACTUAL TEMP (WERKELIJKE TEMP) (5) en houd deze vast om de temperatuur binnen de oven weer te geven.

   De oven is op temperatuur wanneer het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (2) uitgaat.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Koken en houden:

NOTE: Stel de houdtijd in voordat het product in de oven wordt geplaatst.

1. Druk op de HOLD-TOETS (houdtoets) (7).
2. Draai de DIAL (draaischijf) (3) om de houdtijd in te voeren.

Programmeren van aaneengeschakelde taken:

1. Druk op PGM MODE ON/OFF (programmeren aan/uit) (10).
2. Druk op de gewenste toets PGM # (8) om te programmeren.
3. Stel de temperatuur, de ventilatorsnelheid, de ventilatorstand en de kooktijd in. Zie hierboven.
4. Druk op de toets EVENT # (taaknummer) (11) om naar de volgende taak te gaan.
5. Druk op PGM MODE ON/OFF (10) nadat alle taken geprogrammeerd zijn.

Programmeren gebruiken:

1. Plaats het product in de oven.
2. Druk op de gewenste toets PGM # (8).

Uitschakelen

1. Draai de KEUZESCHAKELAAR (1) naar *OVEN OFF (OVEN UIT).*

Bediening

KCO-25E Elektronisch digitaal

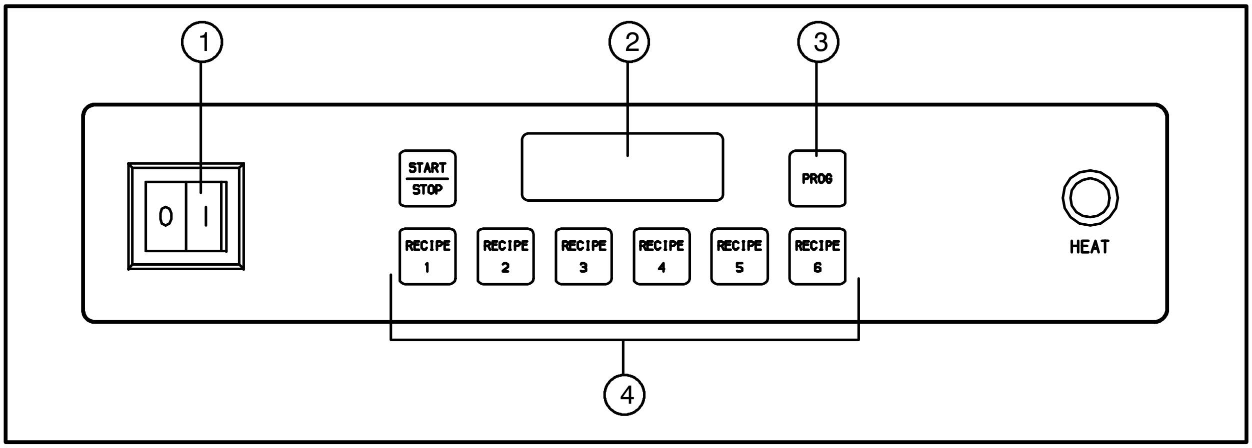


Figure 18

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Zet de STROOMSCHAKELAAR (1) in de *ON(AAN)*-stand.
2. Selecteer een van de geprogrammeerde PRODUKTTOETSEN (4).

   NOTE: Druk eenmaal voor één pan, tweemaal voor twee pannen enz.

   De produkttoetsen zijn bij de fabriek als volgt geprogrammeerd:

Recept	Temp.	Recept	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Wanneer de DISPLAY (2) *PROD* en *1* knippert is de unit op de geprogrammeerde temperatuur.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Uitschakelen

1. Zet de STROOMSCHAKELAAR (1) in de *OFF (UIT)*-stand.

PROGRAMMEREN

1. Druk op de toets PROGRAM (programmeren) (3).
2. Wanneer op het display *CODE* wordt weergegeven, voert u 1 1 1 1 in met behulp van de producttoetsen. Druk op de toets PROGRAM (3).
3. Druk op de gewenste producttoets. Het display geeft TE # en de huidige kooktemperatuur weer. Voer de nieuwe kooktemperatuur in met de producttoetsen. Druk op de toets PROGRAM (3).
4. Het display geeft TI # en de huidige kooktijd voor één pan weer. Voer de nieuwe kooktijd in met de producttoetsen. Druk op de toets PROGRAM (3).
5. Herhaal stap 4 voor maximaal drie pannen. Het display geeft *PROG* weer.
6. Druk op de toets PROGRAM (3) om programmeren te verlaten.

Oneindige temperatuurregeling voor de KCO-25E

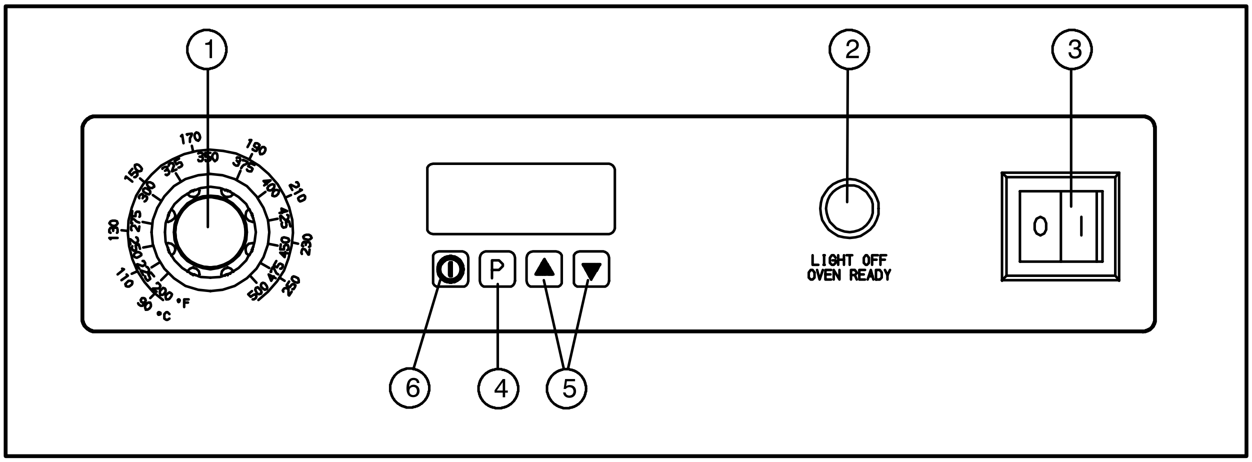


Figure 19

BEDRIJF

NOTE: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Duw de STROOMSCHAKELAAR (3) naar de *ON (AAN)*-stand.
2. Stel de THERMOSTAT (THERMOSTAAT) (1) in op de gewenste instelling. De oven is op temperatuur wanneer het lampje LIGHT OFF OVEN READY (LICHT UIT OVEN KLAAR) (2) uitgaat.

NOTE: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Gebruik van de timer (8 instellingen)

1. Druk op de toets (5) met een PIJL OMHOOG (UP) en OMLAAG (DOWN) om de gewenste instelling te verkrijgen.
2. Druk op de toets START/STOP (6) om de timer in werking te stellen.

Uitschakelen

1. Duw de STROOMSCHAKELAAR (3) naar de *OFF (UIT)*-stand.

PROGRAMMEREN VAN DE TIMER

1. Druk op de toets TIMER PROGRAMMEREN (TIMER PROGRAM) (4) en houd deze ingedrukt.
2. Druk op de pijltoetsen UP en DOWN (5) om naar de gewenste kooktijd te rollen.
3. Druk op de toets TIMER PROGRAMMEREN (TIMER PROGRAM) (4) om het programmeren af te sluiten.

Onderhoud

Het reinigen

⚠ **WAARSCHUWING:**

De oven NIET met een waterstraal sproeien.

DAGELIJKS

1. Doordrenk een doek met lichte olie. Veeg de buitenkant van de oven af wanneer deze koud is. Droog de oven af met een schone doek.
2. Maak de roestvrij stalen oppervlakten met een niet–giftige industrieel reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoon. Breng het reinigingsmiddel aan wanneer de oven koud is en wrijf altijd in de richting van de nerf van het metaal.
3. Maak de geëmailleerde binnenkant met een niet–giftige industriële emaillereiniger schoon.

WEKELIJKS

1. Verwijder de rekken en de reksteun. Laat deze weken in een oplossing van ammoniak en water.

ELKE 12 MAANDEN

Voor alle ovenmodellen:

1. Controleer de elektrische hoofdaansluiting.
2. Verwijder het ventilatorwiel. Laat dit weken in een oplossing van ammoniak en water.

Alleen voor gasovens:

1. Controleer het ventilatiesysteem op mogelijke corrosie als resultaat van vocht en bijtende afvoerprodukten.
2. Controleer de gasinstelling en stel deze af.

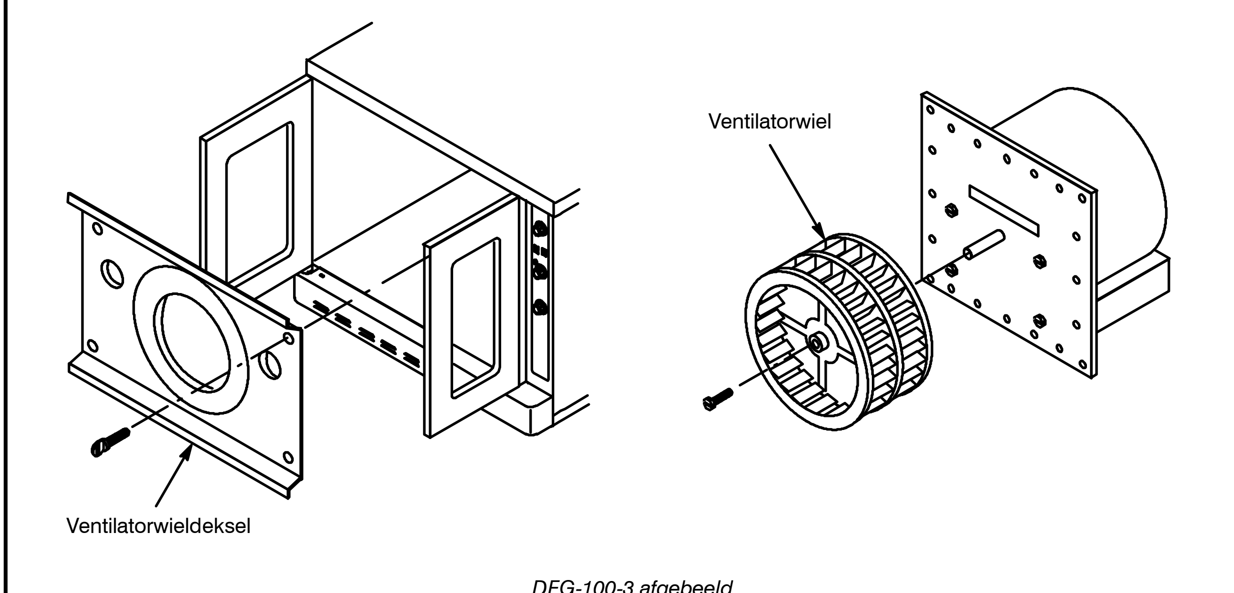


Figure 20

Het vervangen van onderdelen

ELEKTRISCHE COMPONENTEN

1. Schakel de elektrische hoofdaansluiting naar de oven uit.
2. Verwijder de componenten uit het paneel en zet de bedrading opzij.
3. Installeer de componenten opnieuw.

GASBEDIENINGSCOMBINATIE

NOTE: Alleen gasovens.

1. Schakel het gas en de stroom naar de oven uit.
2. Verwijder de elektrische aansluiting.
3. Verwijder de gasaansluiting vóór en achter de bedieningscombinatie.
4. Verwijder de waakvlamleiding, vervang deze, installeer deze opnieuw en stel deze af. Controleer of er gaslekkage is.

HET VERWIJDEREN VAN DE BRANDER

NOTE: Alleen gasovens.

1. Schakel het gas en de stroom uit.
2. Verwijder het vlamkastdeksel.
3. Verwijder de gasaansluiting enz.
4. Verwijder de schroeven uit de brandermontagesteun.
5. Verwijder de brander uit de vlamkast.
6. Vervang zonodig de waakvlambrander. Installeer de brander.

COMPONENTEN VAN HET BEDIENINGSCOMPARTIMENT

1. Schakel de stroom uit.
2. Verwijder het vlamkastdeksel.
3. Verwijder het deksel van het bedieningscompartiment.
4. Schuif het bedieningspaneel eruit.
5. Vervang en repareer de respectieve componenten.
6. Installeer het paneel, het deksel van het bedieningscompartiment en het vlamkastdeksel.

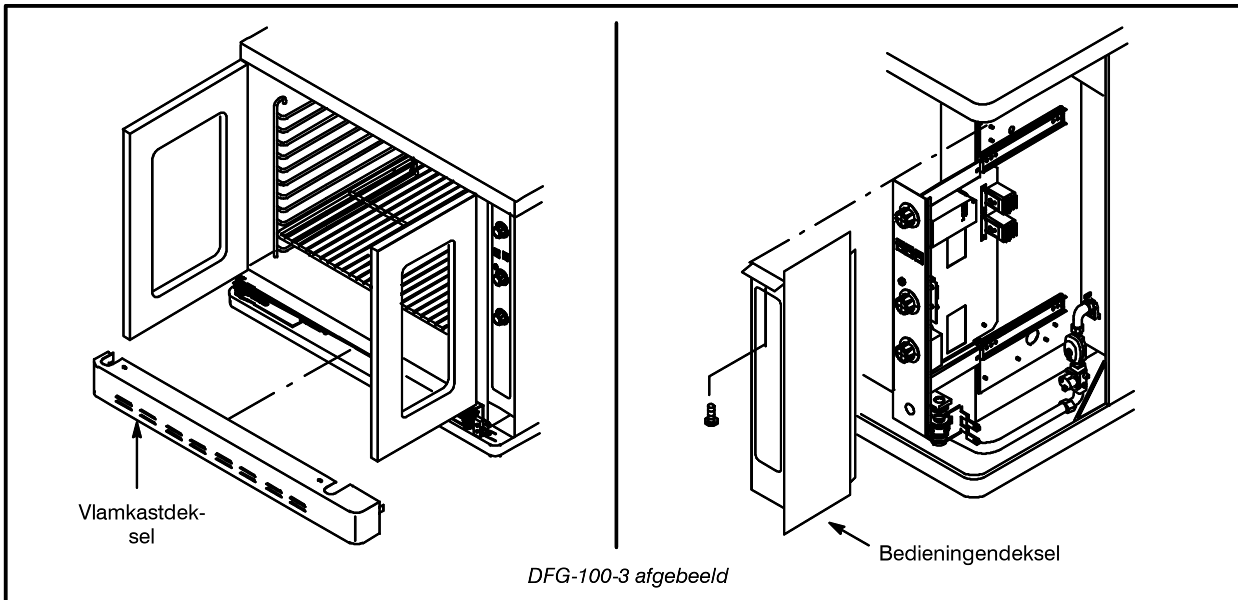


Figure 21

Manuel d'Installation et d'Utilisation pour la Serie Export des Fours a Convection a Gaz ou Electriques

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours Blodgett sont expédiés en conteneurs pour éviter les dommages en cours de transport. A réception du four :

- Inspecter le conteneur d'expédition pour dommages extérieurs. Toute évidence de dommage doit être inscrite sur le bordereau de livraison qui doit être signé par le livreur.
- Déballer le four et vérifier pour dommages intérieurs. Les transporteurs acceptent les réclamations concernant les dommages cachés, s'ils en sont informés sous quinze jours à dater de la livraison et si le conteneur d'emballage est disponible pour inspection.

La Blodgett Oven Company ne peut pas assumer la responsabilité des pertes ou dommages encourus en cours de transport. Le transporteur assume la responsabilité entière d'une livraison en bon état quand l'expédition a été acceptée. Nous sommes cependant prêt, si nécessaire, à assister le client pour son dépot de réclamation.

PLACEMENT DU FOUR

Un placement correct et bien étudié du four aura pour résultat, à long terme, une pratique d'utilisation et un rendement satisfaisant.

- Placer le four à au moins 15,2 cm à l'écart du mur arrière et 15,2 cm du mur de côté.
- Placer le four dans un endroit correctement ventilé.
- Placer le four sous une hotte d'évacuation, en conformité avec les normes d'installation locales et nationales.
- Positionner le four pour que la prise d'alimentation soit accessible.
- Placer le four dans un endroit protégé contre les courants d'air.
- Placer le four dans un endroit sans matières combustibles telles que papiers, cartons, liquides inflammables et solvants.
- Ne pas placer le four sur un rebord servant de base, ni le fixer sur un mur. Ceci restreindrait la circulation d'air et empêcherait sa bonne ventilation.
- Pour les modèles à gaz, l'emplacement doit inclure un espace de dégagement adéquat pour l'ouverture de ventilation de la chambre de combustion.

Avant de faire les branchements des services utilitaires de ce four, vérifier la plaque signalétique pour s'assurer que les spécifications du four sont compatibles avec les services de gaz (si applicable) et d'électricité prévus pour le four.

Installation

Assemblage du Four

NOTE: Cet appareil doit être installé en accord avec les réglements en cours et uniquement utilisé dans un lieu bien aéré. Se reporter aux instructions avant d'installer et d'utiliser cette appareil.

NOTE: L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.

ASSEMBLAGE DU FOUR

Pieds de 10 cm

1. Coucher le four sur le dos.
2. Visser les pieds dans les trous aux angles du four. Serrer l'écrou hex en haut de chaque pied.
3. Mettre le four debout sur ses pieds.
4. Tourner les vis de mise à niveau des pieds pour mettre le four à niveau.

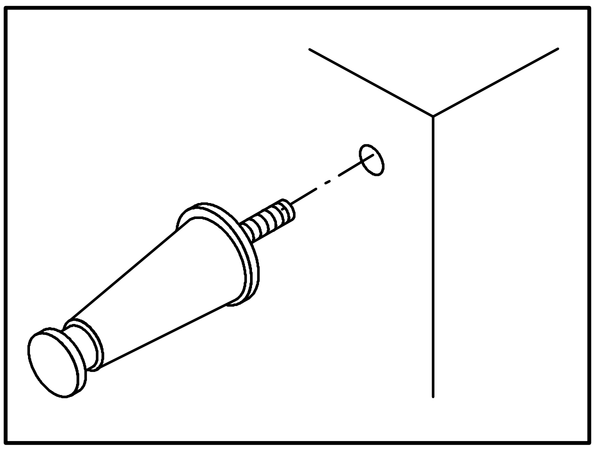
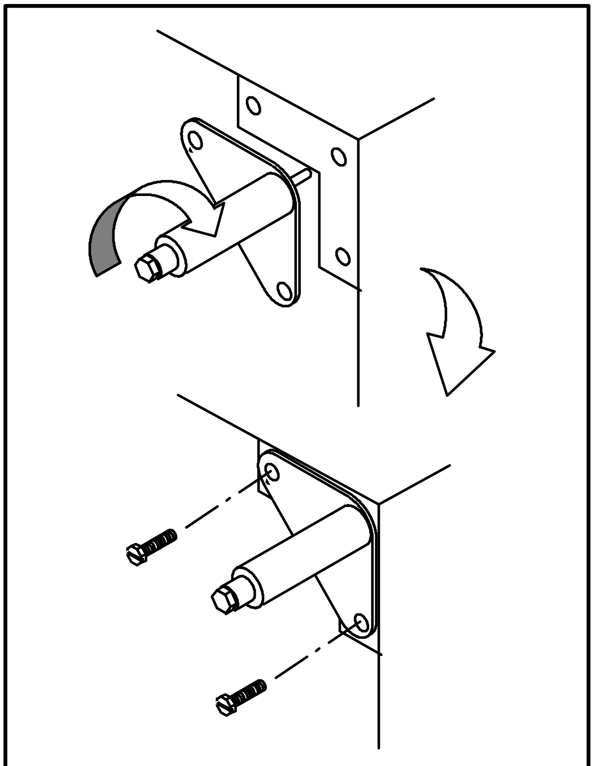


Figure 1

Pieds de 15, 18 et 64 cm

1. Coucher le four sur le dos.
2. Aligner le goujon fileté de chaque pieds avec l'écrou à l'intérieur de chaque angle du fond. Tourner les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre pour les serrer.
3. Aligner les trous de chaque plaque de pied avec les trous dans le bâti du four. Fixer chaque pied avec deux boulons de 1/2".

   NOTE: Si applicable, voir Installation de roulettes.
4. Mettre le four debout sur ses pieds.
5. Tourner les vis de mise à niveau des pieds (ou roulettes) pour mettre le four à niveau.



Pieds réglables de 15 cm

Figure 2

FIXATION DU SOCLE

1. Placer le four sur le socle. Le centrer sur le bâti.
2. Retirer le panneau droit du four.
3. Aligner les trous au fond du four avec les trous dans le socle.
4. Fixer avec les boulons, rondelles et écrous comme illustré.
5. Replacer le panneau latéral.

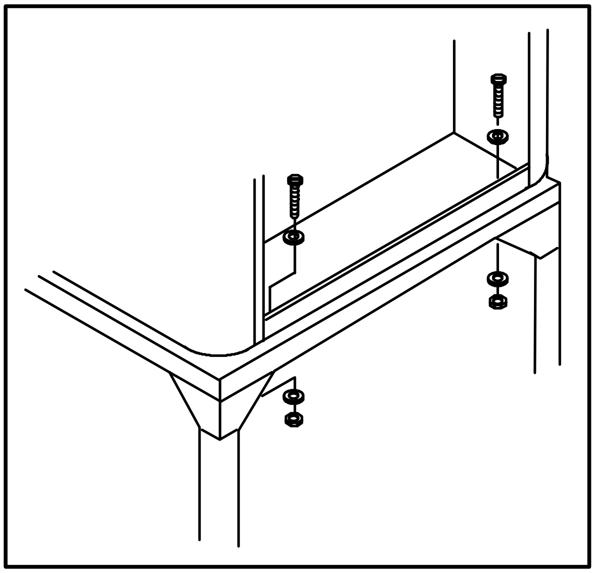


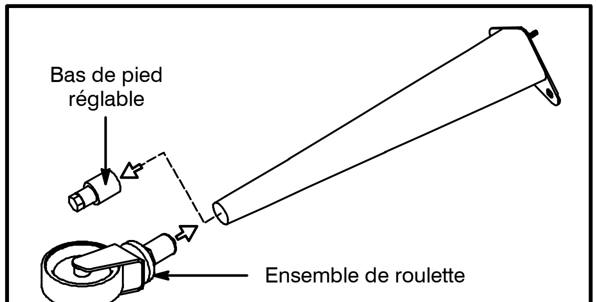
Figure 3

INSTALLATION DE ROULETTES

NOTE: Installer les roulettes à frein sur l'avant du four et les roulettes sans frein sur l'arrière.

Roulettes pour four simple ou double superposés

1. Fixer les pieds.
2. Desserrer l'écrou de blocage sur chaque bas de pied réglable. Retirer ces ensembles.
3. Insérer une roulette dans chaque pied comme montré. Serrer l'écrou de blocage pour fixer les roulettes.



Pieds de 64 cm montré

Figure 4

Roulettes bas profile pour double superposés

1. Aligner les trois trous dans la plaque d'assemblage de chaque roulette, avec les trous dans le fond du four. Fixer à l'aide de trois boulons de 1/2”.

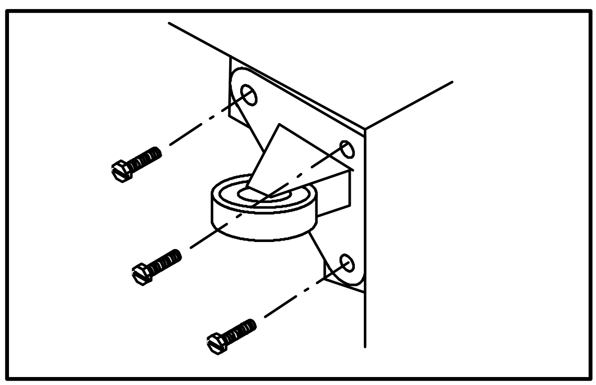


Figure 5

Assemblage du Four

ASSEMBLAGE DE SECTION DOUBLE

NOTE: S'assurer de retirer les boîtes de cheminée des fours simples avant d'attacher le connecteur de cheminée.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V et Zephaire E&G

1. Fixer les pieds courts sur la section du bas.
2. Superposer les fours.
3. Placer les attaches sur les bords des bâtis des fours.
4. Boulonner les attaches ensemble avec les boulons de 3/8 et les écrous fournis.
5. Attacher le connecteur de cheminée.

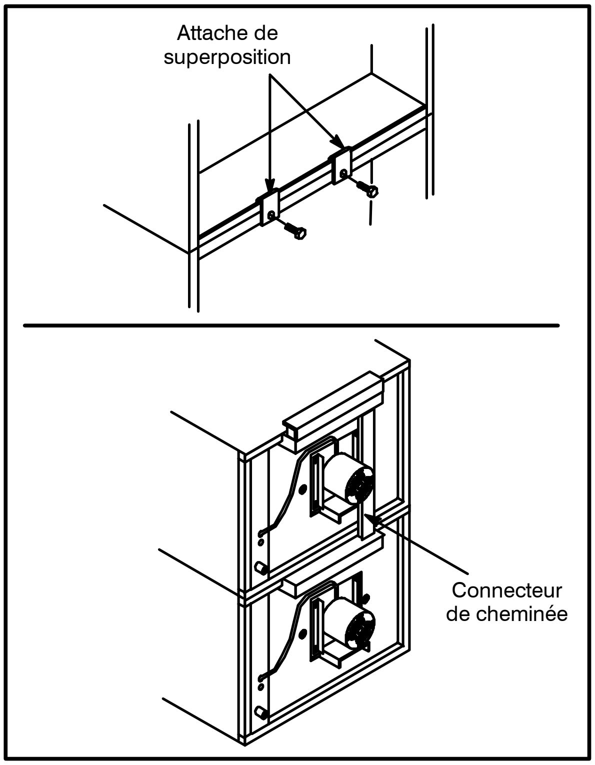


Figure 6

DFG-50

1. Superposer les fours.
2. Retirer le couvercle du compartiment de combustion et le panneau latéral.
3. Aligner les trous des coins avant et arrière des fours.
4. Attacher avec boulons, rondelles et écrous comme montré.
5. Replacer le couvercle du compartiment de combustion et le panneau latéral.

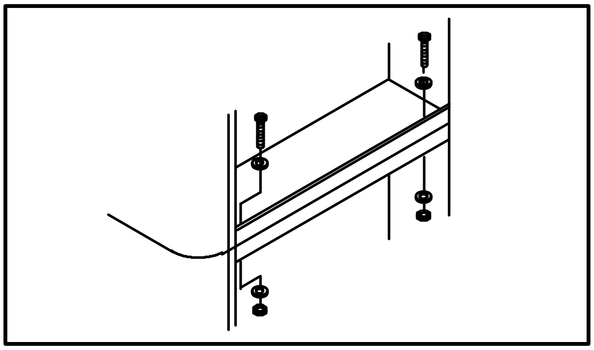


Figure 7

KCO-25E

1. Fixer les pieds courts sur la section du bas.
2. Superposer les fours.
3. Retirer les vis du bas à droite et à gauche de la section supérieure. Retirer les vis du haut à droite et à gauche de la section inférieure.
4. Attacher les deux cornières de superposition. Utiliser les vis retirées précédemment.
5. Attacher le connecteur de cheminée.

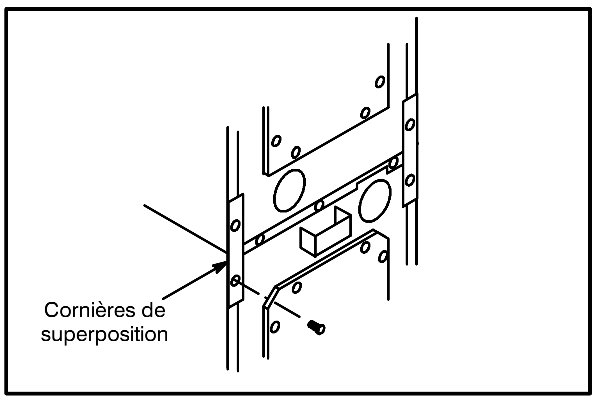
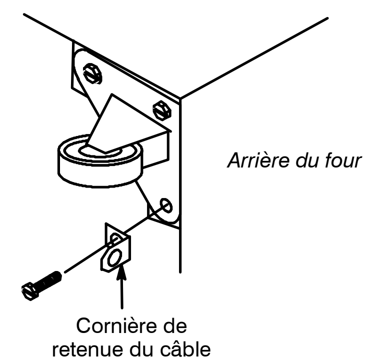


Figure 8

RETENUE DU TUYAU DE GAZ (modèles à gaz)

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible ayant un diamètre intérieur minimum de 1,9 cm doit être utilisé avec un dispositif de connexion rapide.

1. Monter la cornière fournie sur le boulon du pied juste au–dessous de l'arrivée de gaz.
2. Fixer l'attache du câble de retenue sur la cornière.



Unité double superposée montrée

Figure 9

VENTILATION (modèles à gaz)

Une hotte d'évacuation de type auvent, actionnée mécaniquement, est requise. La hotte doit complètement recouvrir le four avec un dépassement d'au moins 15 cm sur tous les côtés non–adjacents à un mur. La distance entre le sol et la partie la plus basse de la hotte ne doit pas excéder 2,10 m.

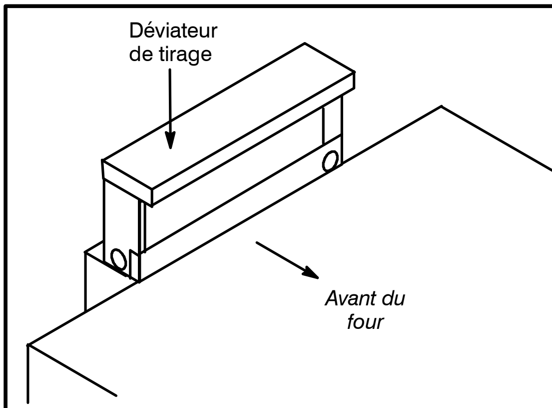
AVERTISSEMENT:

Négliger de ventiler correctement le four peut être dangereux pour la santé de l'utilisateur et peut résulter en problèmes de fonctionnement, cuissons non-satisfaisantes et dommages possibles à l'équipement.

Les dommages subis en résultat direct d'une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par le garantie du fabricant.

Les fours commandés pour hotte d'évacuation sont fournis avec un déviateur de tirage. Installer le déviateur de tirage comme suit :

1. Placer le déviateur au–dessus du connecteur de cheminée avec la partie ouverte tournée vers l'avant du four.
2. L'assujettir avec les vis à tôle fournies.



Four de pleine dimension montré

Figure 10

Branchements Utilitaires

BRANCHEMENT DU GAS (si applicable)

Brancher le four sur une conduite de gaz ayant le type correct de gaz conforme aux normes d'installation locales et nationales.

Ajuster l'équipement pour d'autres types de gaz.

1. Fermer la vanne de gaz et fermer l'interrupteur de fonctionnement.
2. Démonter le bloc à gaz par l'intermédiaire des couplages.
3. Démonter le brûleur et remplacer les injecteurs.
4. Installer le brûleur et le bloc à gaz.
5. Vérifier pour fuites et connexions électriques pouvant être desserrées.
6. Ajuster la pression du gaz si nécessaire. Voir la figure.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION D'ARRIVÉE

NOTE: Pour les modèles Zephaire-G uniquement. Voir figure pour l'emplacement du régulateur de pression.

1. Retirer le bouchon de tuyau bleu de la conduite d'arrivée du gaz.
2. Appliquer une pâte de scellement pour filetage sur les filetages mâles.
3. Visser l'ensemble du régulateur de pression sur la conduite de gaz et serrer.
4. Vérifier pour fuites

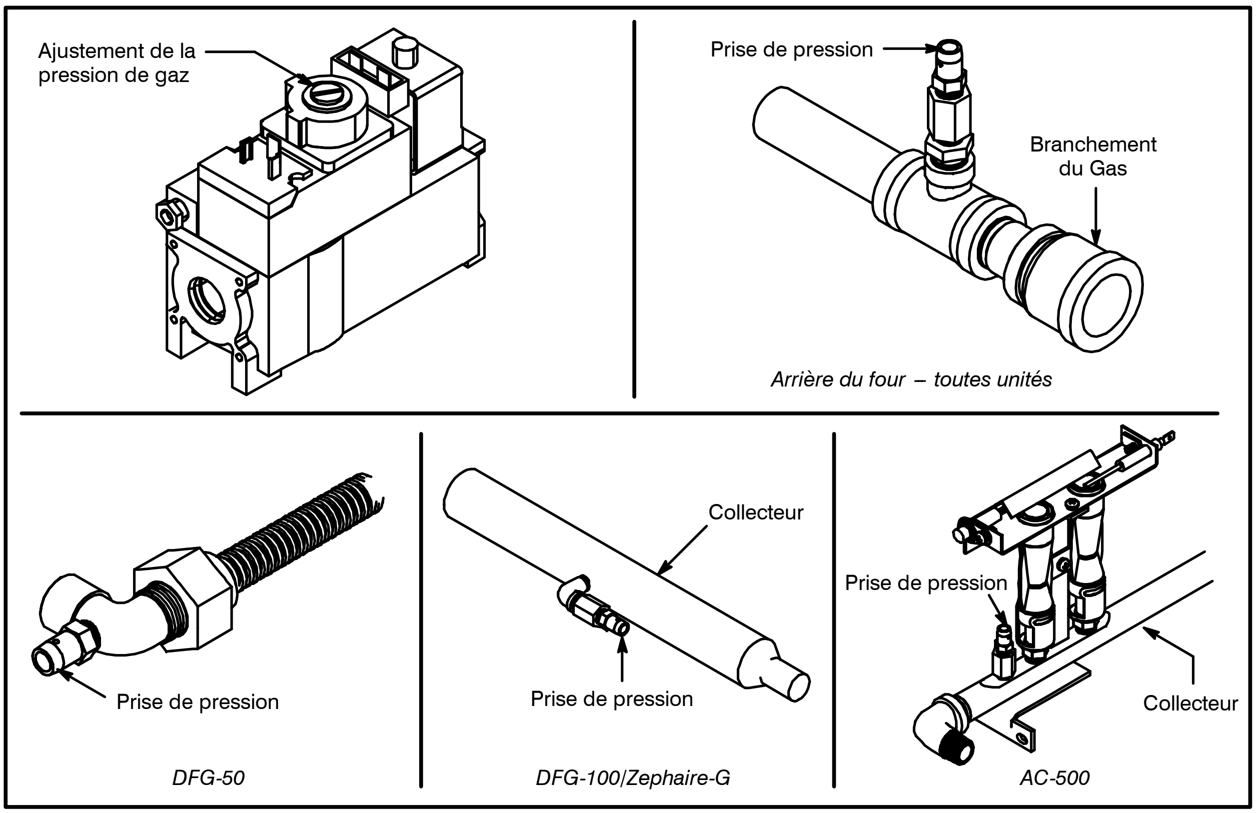


Figure 11

Type de Gaz	Pression d'arrivée mbars	Pression au brûleur mbars	Diamètre de l'injec-teur mm	Orifice d'air mm	Injecteur pilote mm	Valeur débit standard kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Gaz Nat.
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	2,10	18	2 x 0,38	16 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propane
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Gaz Nat.
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	2,10	9	2 x 0.38	8 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propane
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gaz Nat.
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butane
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propane
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Gaz Nat.
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Gaz Nat.
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	1,75	16	–	20,5 Gaz Nat.
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butane
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propane

Installation

Branchements Utilitaires

CONNEXION ELECTRIQUE

NOTE: La connexion électrique doit être uniquement exécutée par un installateur qualifié.

NOTE: La connexion électrique doit être installé en accord avec les normes d'installation locales et nationales.

Un support pour le fil d'alimentation est requis. L'installateur doit fournir un manchon de fil d'alimentation qui s'accorde avec les Normes d'installation locales et nationales.

Pour les modèles à gaz:

NOTE: Les modèles à gaz ont une unité de contrôle du brûleur sensible à la phase. Si la phase et le neutre sont commutés le contrôle se ferme.

Connecter phase + neutre + terre.

Pour les modèles électriques:

Brancher le four sur un groupe autonome sous connexions rigides et disjoncteur. Le disjoncteur doit déconnecter tous les pôles, y compris le neutre avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

Pour monophasé – Connecter phase + neutre + terre.

Pour triphasé – Connecter L1 + L2 + L3 + neutre + terre.

MISE EN MARCHE INITIALE

1. Placer le THERMOSTAT sur 260°C et laisser chauffer pendant 2 heures avant de le charger de produits à cuire. Ce processus produit de la fumée.
2. Après le "brûlage" initial, nettoyer le four. Voir page 80 pour les instructions correctes de nettoyage.

KW/Section	Voltage	Phase	Fréquence (Hz)	Charge Maxi.			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Commandes a l'Etat Solide

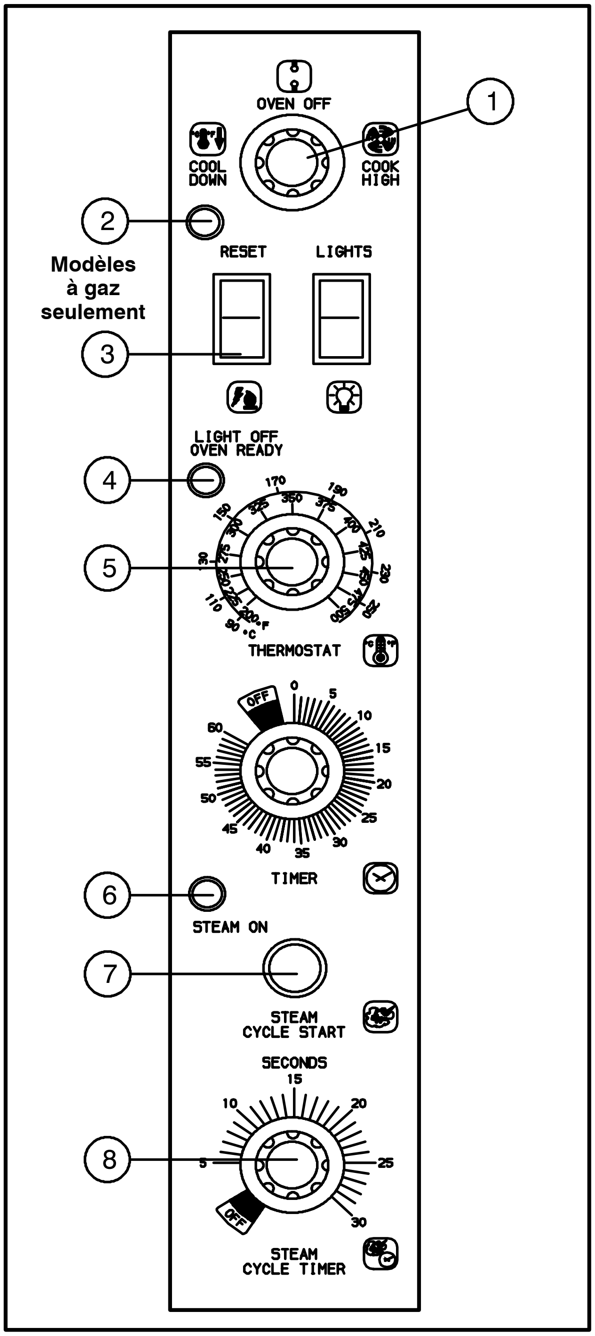


Figure 12

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.

   Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.
4. Régler le THERMOSTAT (5) sur la température désirée.

   Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (4) sur le panneau de contrôle s'allume.

   Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (2) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (3) pour redémarrer le brûleur.

   Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (4) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour l'option de contrôle HUMIDAIRE:

1. Quand de la vapeur est désirée, régler la STEAM CYCLE TIMER (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (8) sur le temps d'injection requis.
2. Appuyer momentanément et relâcher le bouton STEAM CYCLE START (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (7). Le voyant de STEAM (VAPEUR) (6) s'allume quand l'eau est injectée dans le compartiment de cuisson.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four
2. Tourner l'interrupteur du SELECTOR (Sélecteur) (1) à COOL DOWN (Refroidissement)

Fermeture

1. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)

Utilisation

Commandes a l'Etat Solide du AC-500

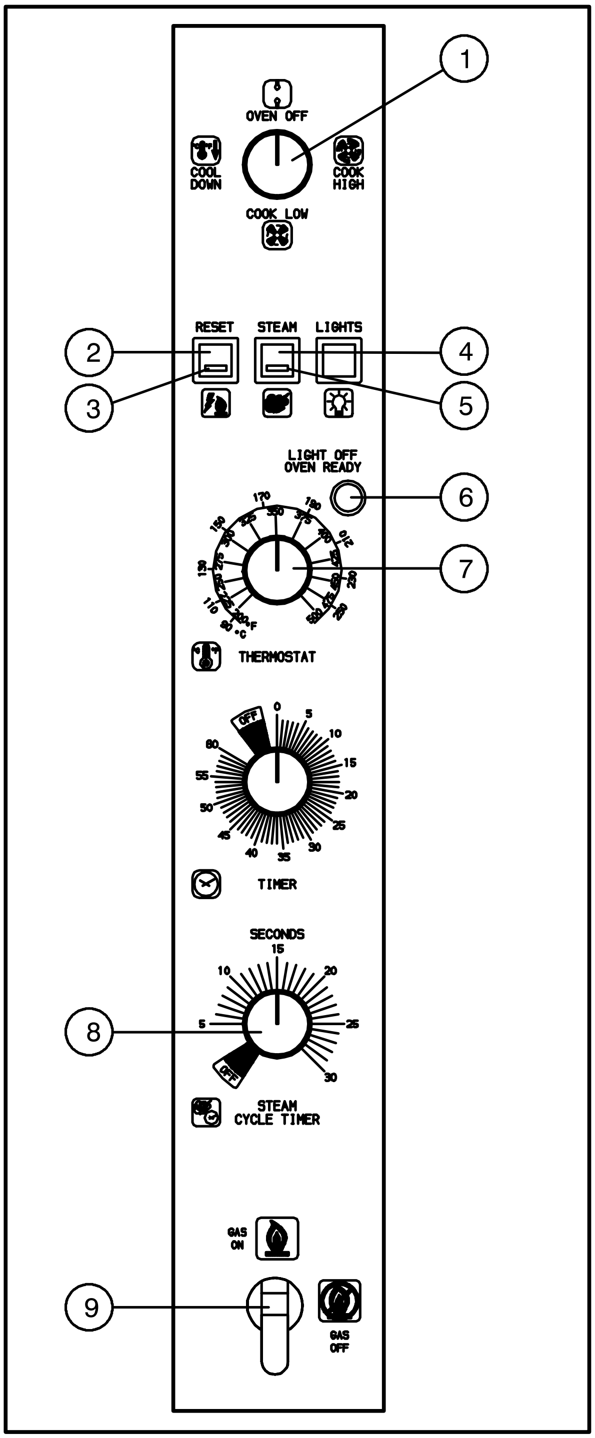


Figure 13

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz (9).
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.

   Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.
4. Régler le THERMOSTAT (7) sur la température désirée.

   Les éléments se mettent en marche. Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (6) sur le panneau de contrôle s'allume.

   Si au départ, le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (3) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (2) pour redémarrer le brûleur.

   Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (6) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour l'option de contrôle HUMIDAIRE:

1. Quand de la vapeur est désirée, régler la STEAM CYCLE TIMER (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (8) sur le temps d'injection requis.
2. Appuyer momentanément et relâcher le bouton STEAM CYCLE START (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (4). Le voyant de STEAM (VAPEUR) (5) s'allume quand l'eau est injectée dans le compartiment de cuisson.

Fermeture

1. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Fermer la vanne de gaz (9).

Commandes du Zephaire

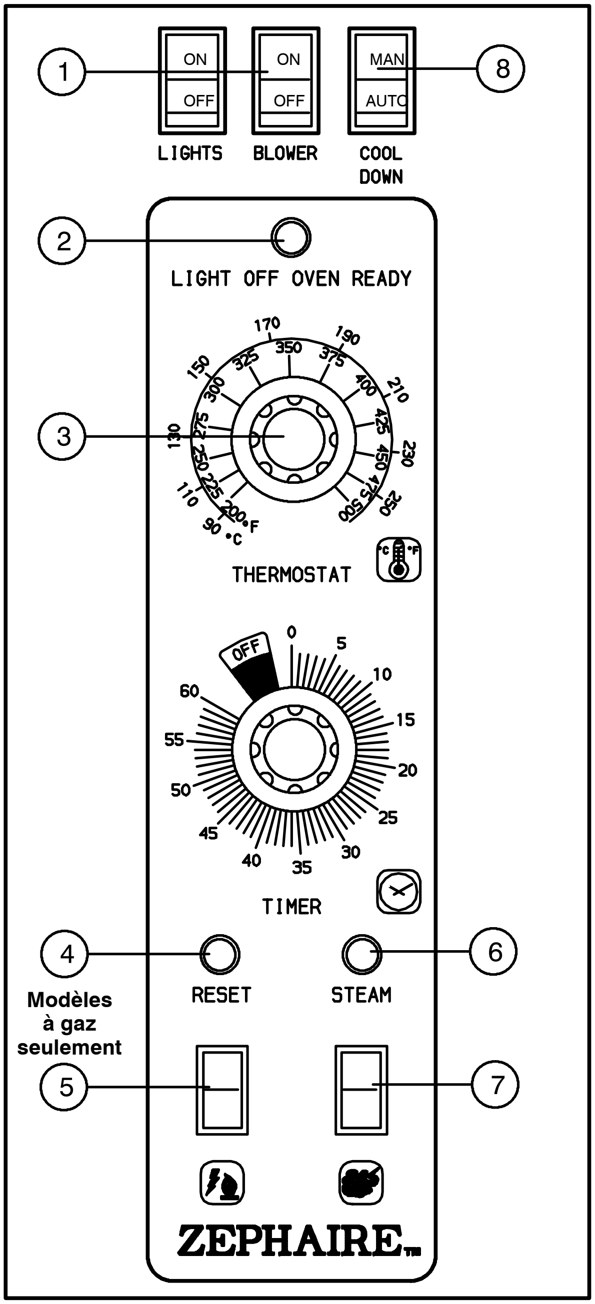


Figure 14

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Mettez L'INTERRUPTEUR DE VENTILATEUR (1) du panneau avant sur *ON*. Régler l'interrupteur de COOL DOWN (Refroidissement) (8) à AUTO.

   Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.
4. Régler le THERMOSTAT (3) sur la température désirée.

   Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) sur le panneau de contrôle s'allume.

   Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (4) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (5) pour redémarrer le brûleur.

   Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour l'option de contrôle HUMIDAIRE:

1. Appuyer momentanément et relâcher le bouton STEAM CYCLE START (MINUTERIE DU CYCLE DE VAPEUR) (7). Le voyant de STEAM (VAPEUR) (6) s'allume quand l'eau est injectée dans le compartiment de cuisson.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four
2. Régler l'interrupteur du BLOWER (Ventilateur) (1) à ON (Marche)
3. Régler l'interrupteur de COOL DOWN (Refroidissement) (8) à MANUAL (Manuel)

Fermeture

1. Tourner le commutateur L'INTERRUPTEUR DE VENTILATEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Tourner le THERMOSTAT (3) sur *OVEN OFF (FOUR ARRET.)*
3. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)

Utilisation

CH-Pro3 (Commande numérique programmable pour semi-conducteurs)

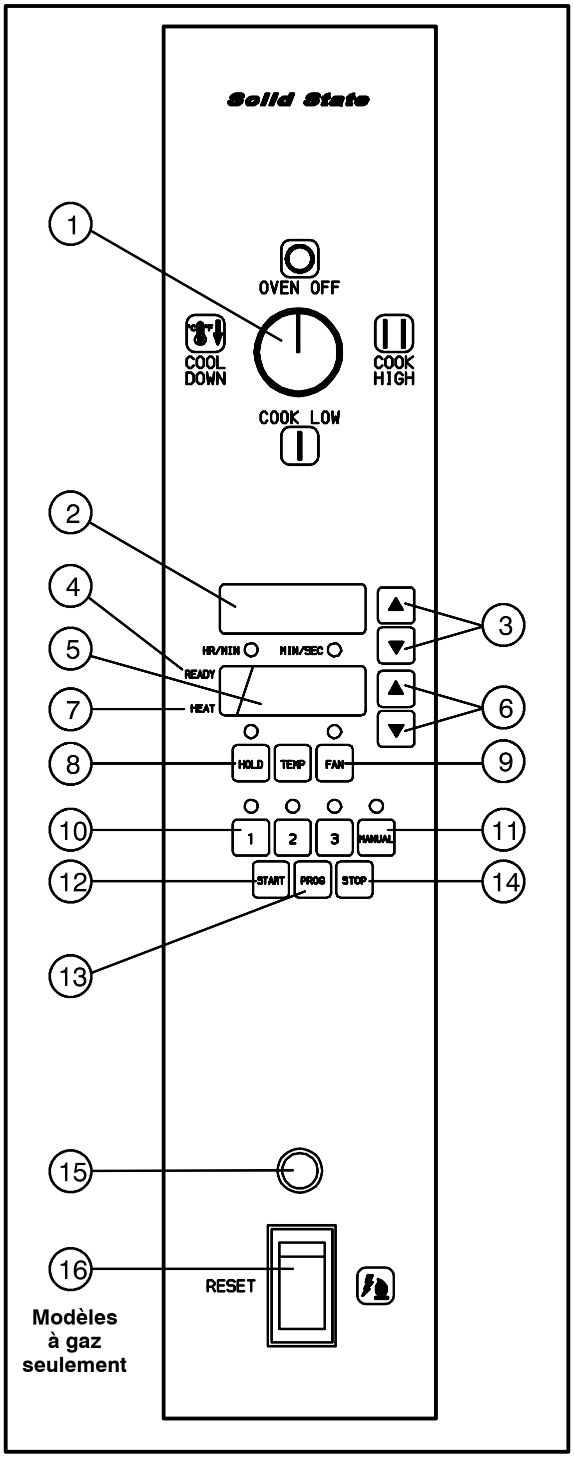


Figure 15

NOTE: Seul le personnel qualifié est autorisé à utiliser cet appareil.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche du four:

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée. Les brûleurs s'allument ou les éléments de cuisson se mettent à chauffer. L'INDICATEUR DE CHAUFFAGE (7) s'allume.

   Sur les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le VOYANT DE L'AVERTISSEUR DE REMISE AU DÉPART (15) s'allume. Appuyer sur l'INTERRUPTEUR DE REMISE AU DÉPART (16) pour remettre en marche le brûleur.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs tentatives, contacter un installateur qualifié.

Opération manuelle:

NOTE: Appuyer sur les touches fléchées pour changer le temps de cuisson à n'importe quel moment durant l'opération manuelle.

1. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (11). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.

   Pour la cuisson par impulsion de chaleur – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (9). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le voyant DEL du ventilateur clignote.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (6) pour entrer la température de cuisson.
4. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncée. Au même moment, utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (6) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume.
5. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson.

Ch-Pro3 (Commande numérique programmable pour semi-conducteurs)

6. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (12). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
7. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL et les cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (14) pour arrêter l'alarme.

   NOTE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente l'alarme s'arrête automatiquement. La température du four baisse jusqu'à ce que la température d'attente soit atteinte. La minuterie se met en marche. Appuyer sur la TOUCHE ATTENTE (8) pour annuler le mode d'attente.

Fonctionnement de la touche de produit:

1. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT souhaitée (10). Les voyants DEL correspondants s'allument.
2. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson.
3. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (12). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de la touche produit clignote.

   NOTE: Lorsque le four est en mode cuisson par impulsion de chaleur le voyant DEL du ventilateur clignote.
4. Lorsque le temps de cuisson ou d'impulsion touche à sa fin, les DEL correspondants et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit.
5. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (14) pour arrêter l'alarme.

   NOTE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente l'alarme s'arrête automatiquement. La température du four baisse jusqu'à ce que la température d'attente soit atteinte. La minuterie se met en marche. Appuyer sur la TOUCHE ATTENTE (8) pour annuler le mode d'attente.

Arrêt du four:

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

PROGRAMMATION DES TOUCHES DE PRODUITS

NOTE: Cette démarche sert également à programmer les réglages par défaut des touches manuelles.

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (10) désirée. Les voyants DEL de la touche de produit et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer et maintenir la TOUCHE DE PROGRAMMATION (13) enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant DEL de la touche de produit se mette à clignoter.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.

   Pour la cuisson par impulsion de chaleur – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (9). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (6) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncée.Utiliser simultanément les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (6) pour entrer la température d'attente.
7. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (13) pour enregistrer les réglages programmés.

Commande digitale à semi-conducteurs

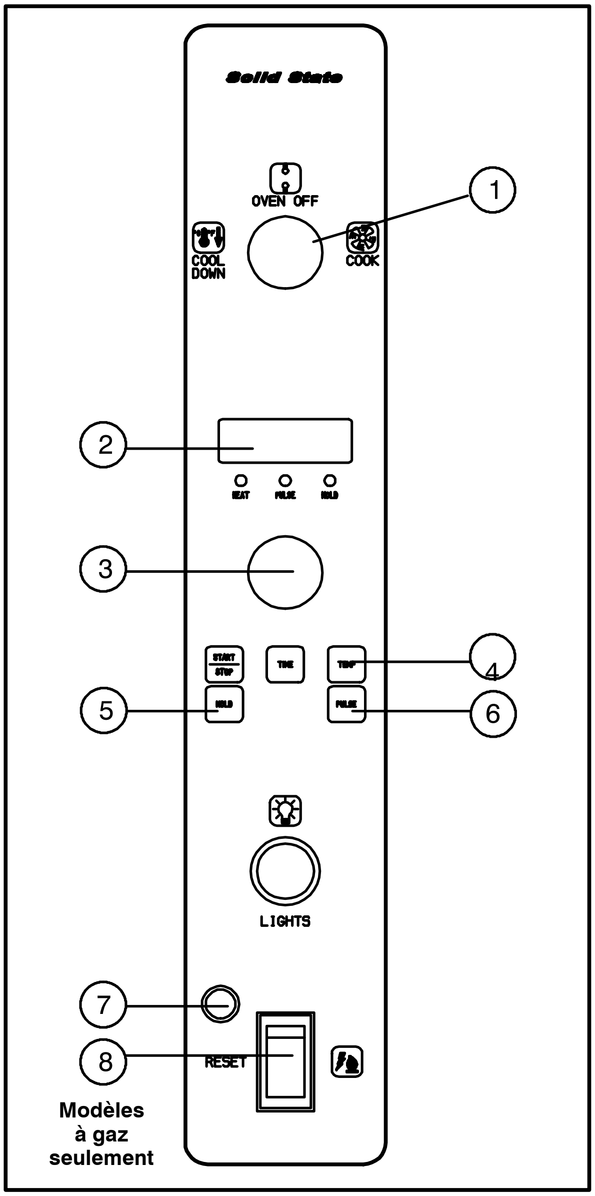


Figure 16

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Ouvrir la vanne de gaz. (Modèles à gaz seulement.)
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur la position de cuisson désirée.

   Le ventilateur commence à tourner et la commande de température s'allume.
4. Appuyer la touche HEAT (CHAUFFAGE) (4) et tourner le cadran pour entrer la température désirée.

   Le brûleur s'allume ou les éléments chauffent. Le voyant HEAT (CHAUFFAGE) (2) sur le panneau de contrôle s'allume.

   Pour les modèles à gaz, si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le voyant d'alarme de RESET (REENCLENCHEMENT) (7) s'allume. Appuyer sur l'interrupteur RESET (REENCLENCHEMENT) (8) pour redémarrer le brûleur.

   Le voyant HEAT (CHAUFFAGE) (2) s'éteint quand le four atteint la température demandée.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour la cuisson avec impulsions :

NOTE: Régler le temps d'impulsion avant de charger le produit.

1. Appuyer sur la TOUCHE IMPULSION (6).
2. Tourner le CADRAN (3) pour entrer le temps d'impulsion. Le temps d'impulsion fait partie du temps de cuisson.

Pour cuisson et maintien :

NOTE: Régler le temps de maintien avant de charger le produit.

1. Appuyer sur la TOUCHE MAINTIEN (5).
2. Tourner le CADRAN (3) pour entrer le temps de maintien.

Refroidir

1. Ouvrir la porte du four
2. Tourner l'interrupteur du SELECTOR (Sélecteur) (1) à COOL DOWN (Refroidissement).

Fermeture

1. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur OFF (ARRET).
2. Fermer la vanne de gaz (Modèles à gaz seulement.)

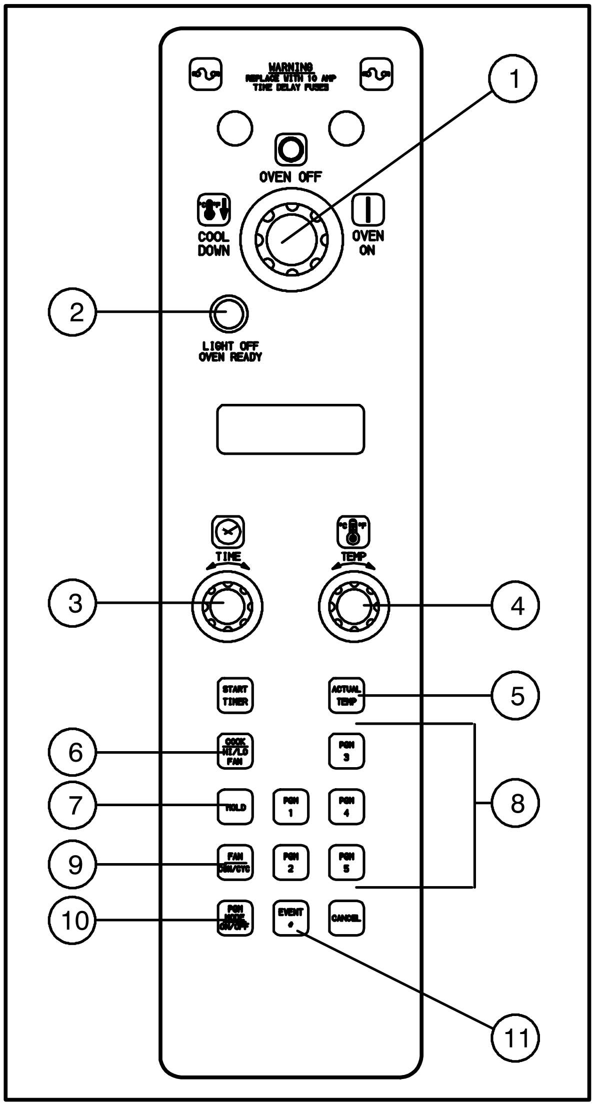


Figure 17

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

NOTE: Modèles électriques uniquement.

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le commutateur SELECTEUR (1) sur *OVEN ON (FOUR MARCHE)*.
3. Tourner le CADRAN DE TEMPERATURE (4) sur la température de cuisson désirée.

   Le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) s'allume.
4. Appuyer sur la touche COOK HI/LO FAN (CUISSON VENTIL.HT/BAS) (6) pour sélectionner la vitesse du ventilateur.
5. Appuyer sur la touche FAN CON/CYC (VENTIL.CON/CYC) (9) pour sélectionner le mode du ventilateur.
6. Pour afficher la température du four, appuyer et tenir la touche ACTUAL TEMP (TEMP. ACTUELLE) (5).

   Le four a atteint la température désirée quand le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) s'éteint.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Pour cuisson et maintien :

NOTE: Régler le temps de maintien avant de charger le produit.

1. Appuyer sur la TOUCHE MAINTIEN (7).
2. Tourner le CADRAN (3) pour entrer le temps de maintien.

Programmation du déroulement des phases de fonctionnement :

1. Appuyer sur MODE PGM MARCHE/ARRET (10).
2. Appuyer sur la touche du No. de PGM (8) choisi.
3. Régler la température, la vitesse du ventilateur, le mode du ventilateur et le temps de cuisson. Voir ci-dessus.
4. Appuyer sur la touche No. de PHASE (11) pour passer à la phase suivante.
5. Quand toutes les phases ont été programmées, appuyer sur MODE PGM MARCHE/ARRETF (10).

Pour utiliser la programmation :

1. Charger le produit.
2. Appuyer sur le No. de PGM (8) choisi.

Fermeture

1. Tourner le SELECTOR SWITCH (COMMUTATEUR SELECTEUR) (1) sur *OVEN OFF (FOUR ARRET.)*

KCO-25E Digital à semi-conducteurs

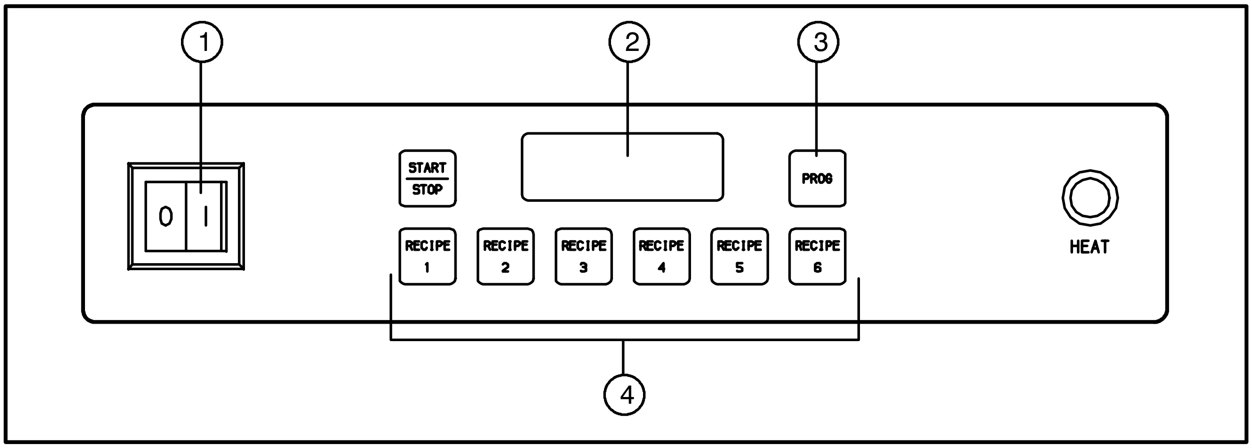


Figure 18

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Basculer l'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE (1) sur la position *ON (MARCHE).*
2. Choisir l'une des TOUCHES DE PRODUIT (4).

   NOTE: Appuyer une fois pour un plat, deux fois pour deux plats etc.

   Les touches de produits ont été programmées à l'usine comme suit:

Recette	Temp.	Recette	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Quand DISPLAY (l'AFFICHAGE) (2) clignote *PROD.* et 1, l'unité est à la température programmée.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Fermeture

1. Basculer l'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE (1) sur la position *OFF (ARRET).*

PROGRAMMATION

1. Appuyer sur la touche PROGRAMME (3).
2. Quand l'affichage indique *CODE*, utiliser les touches de produit pour entrer 1111. Appuyer sur la touche PROGRAMME (3).
3. Appuyer sur la touche du produit désiré. L'affichage indique TE : et donne la température de cuisson en cours. Utiliser les touches de produit pour entrer la nouvelle température de cuisson. Appuyer sur la touche PROGRAMME (3).
4. L'affichage indique TI : et donne le temps actuel de cuisson pour un plat. Utiliser les touches de produit pour entrer le nouveau temps de cuisson. Appuyer sur la touche PROGRAMME (3).
5. Répéter l'étape 4 pour aller jusqu'à trois plats. L'affiche indique *PROG*.
6. Appuyer sur la touche PROGRAMME (3) pour sortir de la programmation.

KCO-25E Contrôle Infini

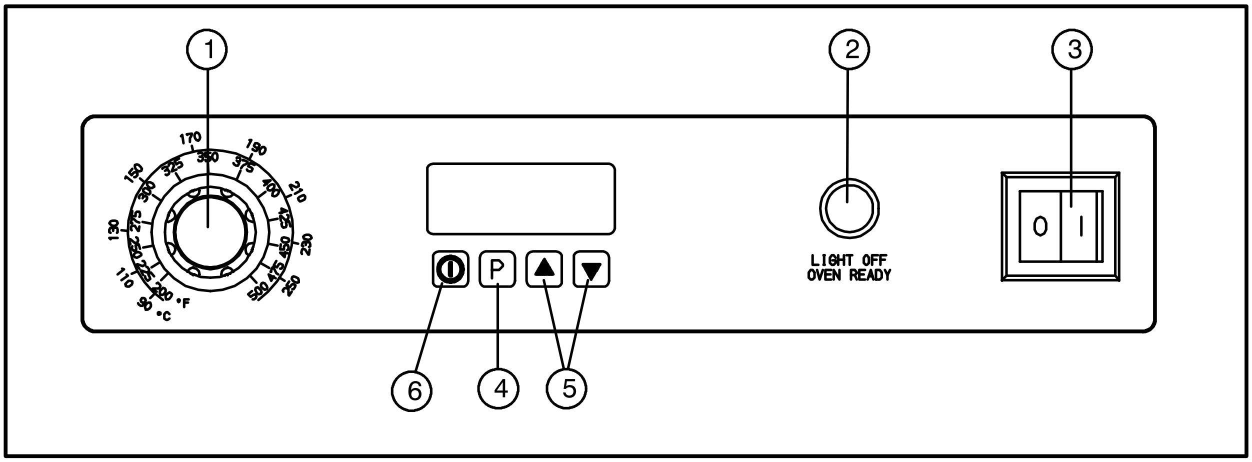


Figure 19

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié.

1. Basculer l'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE (1) sur la position *ON (MARCHE).*
2. Régler le THERMOSTAT (1) sur la température désirée.Quand le voyant LIGHT OFF OVEN READY (VOYANT ETEINT FOUR PRET) (2) s'éteint, le four est à la température choisie.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

Utilisation du minuteur (8 préréglages)

1. Appuyer sur les touches (5) UP et DOWN ARROW (Flèche vers le haut et vers le bas) pour faire défiler jusqu'au préréglage désiré.
2. Appuyer sur la touche (6) START/STOP (Marche/Arrêt) pour commencer le compte à rebours du minuteur.

Fermeture

1. Basculer l'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE (3) sur la position *OFF (ARRET).*

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyer sur et maintenir la touche (4) TIMER PROGRAM (Programmation du minuteur)
2. Utiliser les touches de flèches HAUT et BAS (5) pour arriver au temps de cuisson désiré.
3. Appuyer sur la touche (4) TIMER PROGRAM (Programmation du minuteur) pour quitter le mode de programmation.

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT:

NE PAS asperger le four avec un jet d'eau.

TOUS LES JOURS

1. Saturer un chiffon avec une huile légère. Essuyer l'extérieur du four quand il est froid. Sécher le four avec un chiffon propre.
2. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un produit de nettoyage industriel non-toxique pour acier inoxydable. Appliquer le produit quand le four est froid, et toujours frotter dans le sens du grain du métal.
3. Nettoyer l'intérieur émaillé avec un produit industriel non-toxique pour émail.

TOUTES LES SEMAINES

1. Retirer les grilles et les support de grille. Les faire tremper dans une solution d'eau et d'ammoniaque.

TOUS LES 12 MOIS

Pour tous les modèles de four:

1. Vérifier la connexion électrique principale.
2. Retirer la roue de ventilation. Faire tremper dans une solution d'eau et d'ammoniaque.

Pour les modèles à gaz seulement:

1. Vérifier le système de ventilation pour détecter de possibles détériorations causées par l'humidité et les produits d'échappement corrosifs.
2. Vérifier et ajuster le réglage du gaz.

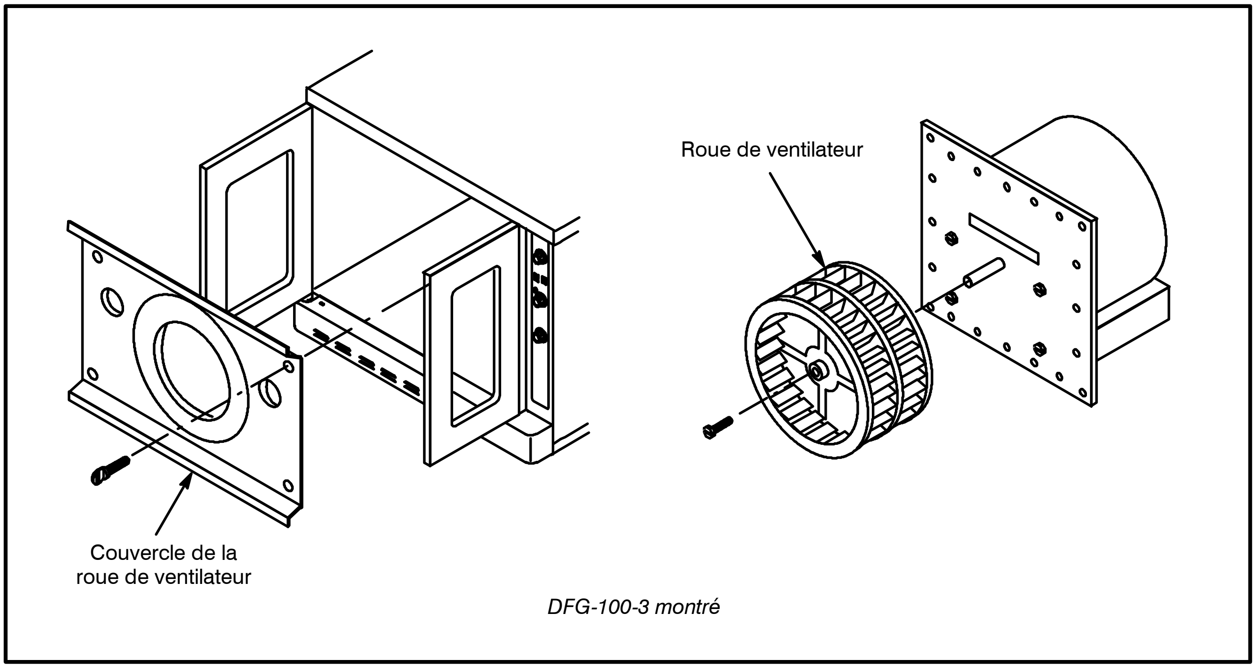


Figure 20

Remplacement de Pieces

COMPOSANTS ELECTRIQUES

1. Fermer l'arrivée principale du courant au four.
2. Retirer les composants du panneau et écarter le câblage.
3. Réinstaller les composants.

COMBINAISON CONTROLE DU GAZ

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement

1. Fermer les arrivées de gaz et d'électricité au four.
2. Retirer les connexions électriques.
3. Retirer la connexion de gaz en avant de et derrière la combinaison de contrôle.
4. Retirer le conduit pilote, remplacer, réinstaller et régler. Vérifier pour fuites de gaz.

ENLEVEMENT DE BRULEUR

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement

1. Fermer les arrivées de gaz et d'électricité.
2. Retirer le couvercle de combustion
3. Retirer la connexion de gaz, etc..
4. Retirer les vis du support de montage du brûleur.
5. Retirer le brûleur de la chambre de combustion.
6. Remplacer le brûleur pilote si nécessaire. Installer le brûleur.

COMPOSANTS DU COMPARTIMENT DE CONTROLE

1. Fermer l'arrivée d'électricité.
2. Retirer le couvercle de combustion.
3. Retirer le couvercle du compartiment de contrôle.
4. Sortir le panneau de contrôle.
5. Remplacer et réparer le composant respectif.
6. Installer le panneau, le couvercle du compartiment de contrôle et le couvercle de combustion.

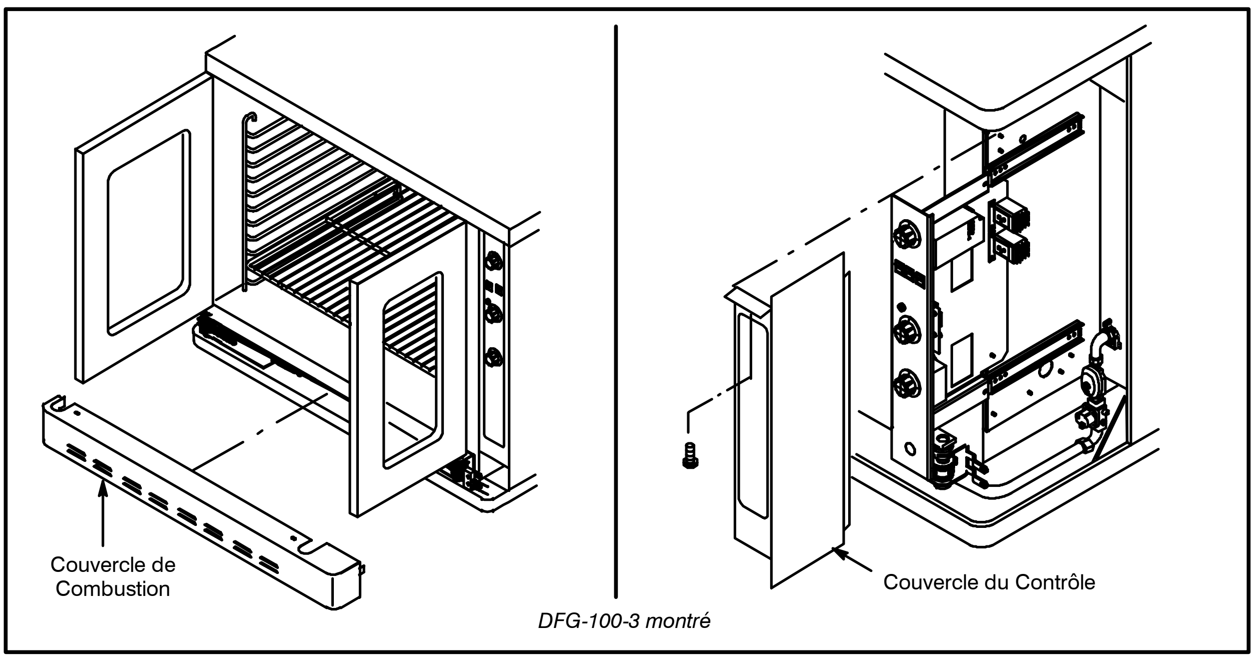


Figure 21

Handbuch für den Einbau und den Betrieb von Gasbetriebenen und Elektrischen Umluftöfen der Exportserie

Lieferung und Einbauort

LIEFERUNG UND ABNAHMEPRÜFUNG

Alle Öfen von Blodgett werden in Versandkartons versendet, um Beschädigung zu vermeiden. Bei Lieferung des neuen Ofens folgende Punkte beachten:

- Den Versandkarton auf äußere Schäden prüfen. Jegliche äußeren Schäden müssen auf dem Lieferschein vermerkt werden, der vom Fahrer zu unterzeichnen ist.
- Den Ofen auspacken und auf innere Schäden prüfen. Spediteure akzeptieren Entschädigungsanträge für innere Schäden, solange diese innerhalb von fünfzehn Tagen nach Abnahme eingereicht werden und der Versandkarton zum Zwecke der Prüfung aufgehoben wurde.

Die Blodgett Oven Company ist für Schäden, die während des Versands auftreten, nicht verantwortlich. Der Spediteur übernimmt volle Verantwortung für Ablieferung der Ware in gutem Zustand, bei Abnahme der Lieferung. Wir sind Ihnen jedoch gerne beim Einreichen von Entschädigungsanträgen behilflich.

EINBAUORT DES OFENS

Gute Planung und ordnungsgemäßes Aufstellen des Ofens gewährleistet lange Zufriedenheit des Bedieners und verläßliche Leistung.

- Den Ofen so installieren, daß auf der Rückseite und auf der Seite wenigstens 15,2 cm Abstand zu den Wänden besteht.
- Den Ofen in einem gut belüftetem Bereich installieren.
- Den Ofen unter einer Abzugshaube anbringen, die den örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen genügt.
- Den Ofen so aufstellen, daß der Netzstecker zugänglich ist.
- Den Ofen an einem Ort aufstellen, der frei von Zug ist.
- Den Ofen von allen brennbaren Material wie Papier, Karton und brennbaren Flüssigkeiten sowie Lösungmitteln frei halten.
- Den Ofen nicht auf einer Bodenkante oder Dichtung einer Wand aufstellen. Dies behindert den Luftzug und verhindert die ordnungsgemäße Entlüftung.
- Bei Gasmodellen muß ausreichend Abstand für den Lufteingang in den Brennraum zur Verfügung gestellt werden.

Bevor jegliche Gas– oder Elektroanschlüsse an diesen Ofen vorgenommen werden, das Typenschild prüfen, um sicherzustellen, daß die technischen Daten des Ofens mit dem angelegten Gas (wenn zutreffend) und Strom kompatibel sind.

Einbau

Zusammenbau des Ofens

NOTE: Dieses Gerät muß entsprechend der gültigen Verordnungen eingebaut werden und darf nur bei guter Belüftung eingesetzt werden. Siehe die Anleitungen vor dem Einbau und Betrieb dieses Geräts.

NOTE: Der Ofen sollte nur von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden.

BEFESTIGUNG DER STÜTZFÜSSE

10 cm Stützfüße

1. Den Ofen auf die Rückseite legen.
2. Die Stützfüße in die Löcher in den Ecken des Ofens schrauben. Die Sechskantmutter an der Oberseite jeder der Stützfüße festziehen.
3. Den Ofen auf die Stützfüße stellen.
4. Die einstellbaren Stützfüße drehen, um den Ofen zu nivellieren.

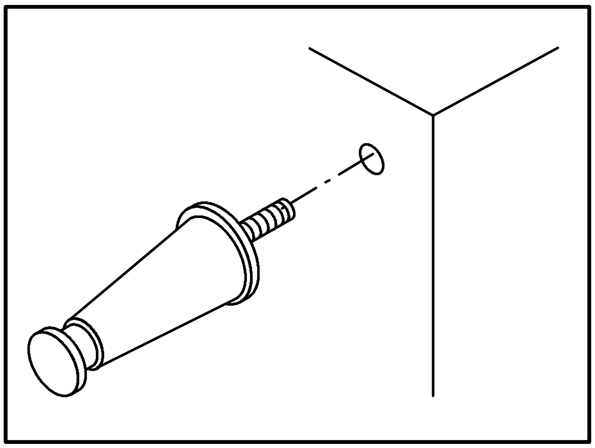
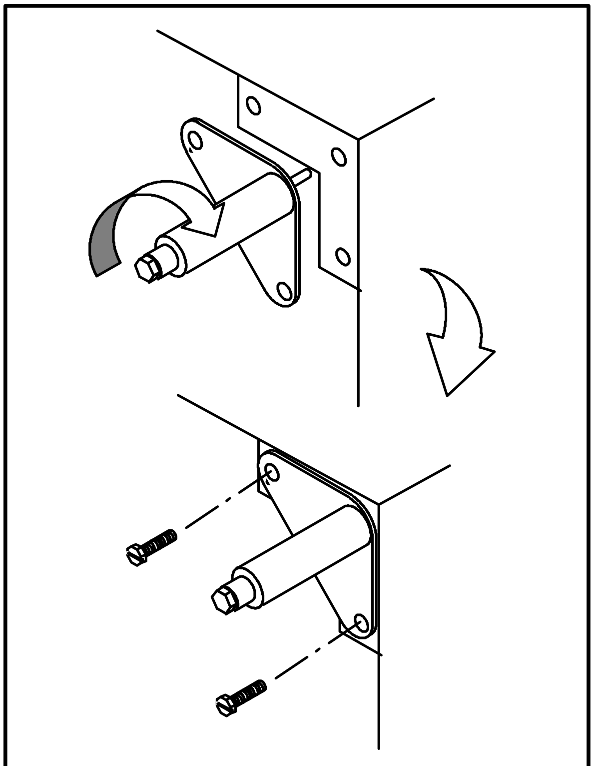


Figure 1

15 cm, 18 cm und 64 cm Stützfüße

1. Den Ofen auf das Rückteil legen.
2. Die Stiftschraube in jedem Stützfuß mit der Mutter auf der Innenseite jeder der unteren Ecken ausrichten. Die Stützfüße im Uhrzeigersinn drehen, um sie festzuziehen.
3. Die Löcher in den Stützfußplatten mit den Löchern im Rahmen des Ofens ausrichten. Jeden der Stützfüße mit zwei $^1/_2$ Zoll Schrauben sichern.

   NOTE: Siehe “Einbau der Gleitrolle”, wenn vorhanden.
4. Den Ofen auf die Stützfüße kippen.
5. Die einstellbaren Stützfüße (oder Gleitrollen) drehen, um den Ofen zu nivellieren.



15 cm Einstellbare Stützfüße

Figure 2

Zusammenbau des Ofens

MONTAGE AM SOCKEL

1. Den Ofen auf den Sockel setzen. Mittig auf den Rahmen ausrichten.
2. Die rechte Seitenabdeckung des Ofens entfernen.
3. Die Löcher im Boden des Ofens mit den Löchern im Sockel ausrichten.
4. Mit Schrauben, Scheiben und Muttern der Abbildung gemäß befestigen.
5. Die Seitenabdeckung wieder anbringen.

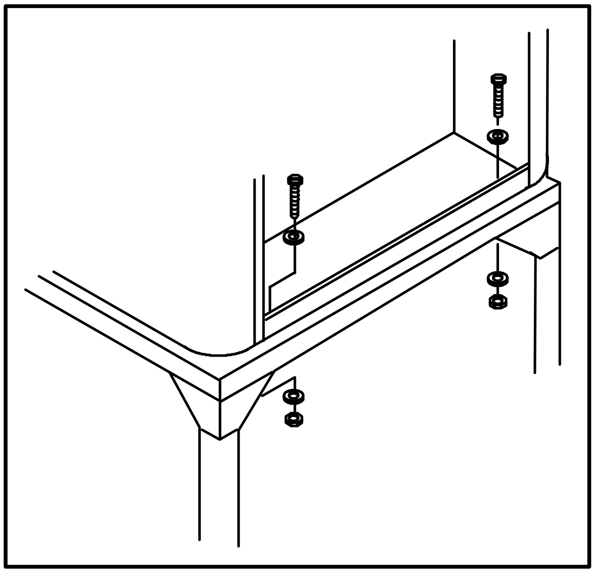


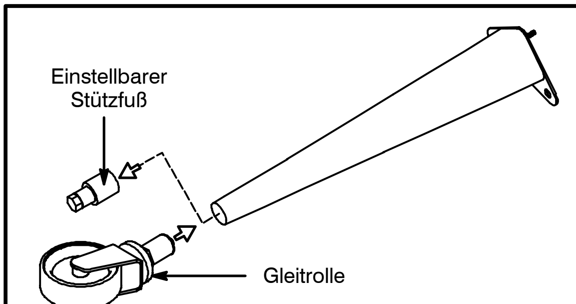
Figure 3

EINBAU DER GLEITROLLEN

NOTE: Die Gleitrollen mit den Verriegelungsteilen vorne anbringen. Die Gleitrollen ohne Verriegelung hinten einbauen.

Gleitrollen für einfach– und doppelt-gestapelte Öfen

1. Die Stützfüße anbringen.
2. Die Kontermutter an jedem der einstellbaren Stützfüße lösen. Die Stützfüße entfernen.
3. Je Stützfuß eine Gleitrolle anbringen, siehe Abbildung. Die Kontermuttern festziehen, um die Gleitrollen zu sichern.



64 cm Stützfüße abgebildet

Figure 4

Gleitrollen mit niedrigem Profil für doppelt-gestapelte Öfen

1. Die drei Löcher in den Gleitrollenplatten mit denen auf der Unterseite des Ofens ausrichten. Mit drei $^1/_2$ Zoll Schrauben festziehen.

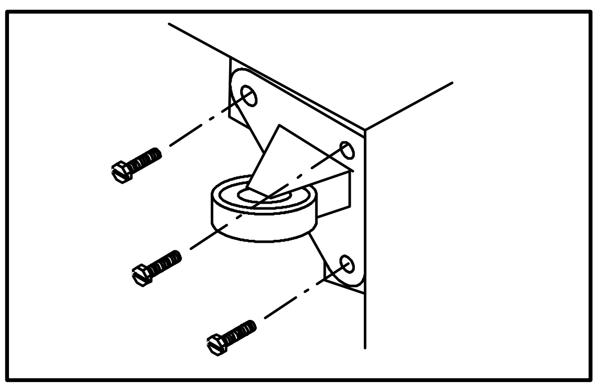


Figure 5

Einbau

Zusammenbau des Ofens

ZUSAMMENBAU DES DOPPELTEN ABSCHNITTS

NOTE: Sicherstellen, daß die Rauchabzug-Kästen für einzelne Öfen entfernt werden, bevor das Rauchabzug-Verbindungsstück angebracht wird.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V und Zephaire E&G

1. Die kurzen Stützfüße an den unteren Abschnitten anbringen.
2. Die Öfen aufeinander setzen.
3. Die Klemmen über der Kante des Ofenrahmens anbringen.
4. Die Klemmen mit 3/8 Zoll Schrauben und Muttern (mitgeliefert) zusammenschrauben.
5. Das Rauchabzug-Verbindungsstück anbringen.

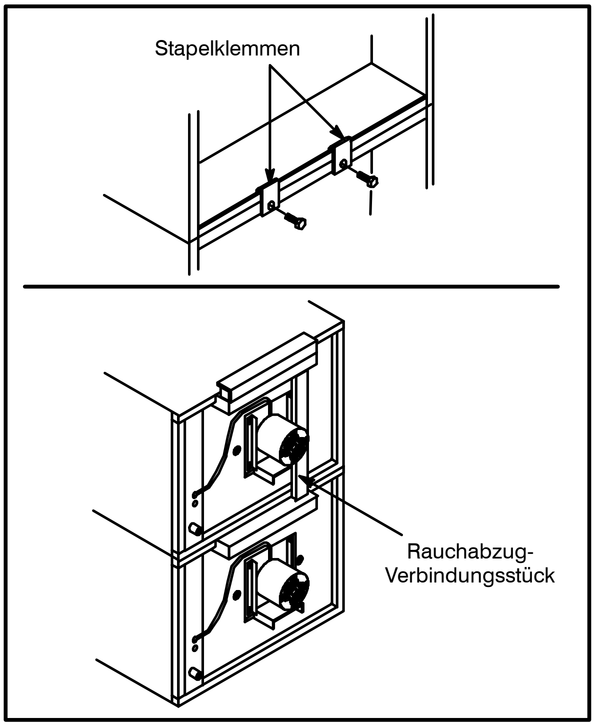


Figure 6

DFG-50

1. Die Öfen aufeinander setzen.
2. Die Brennraum-Abdeckung und die Seitenabdeckung entfernen.
3. Die Löcher an den vorderen und hinteren Ecken der Öfen aufeinander ausrichten.
4. Mit Schrauben, Scheiben und Muttern befestigen, siehe Abbildung.
5. Die Brennraum-Abdeckung und die Seitenabdeckung wieder anbringen.

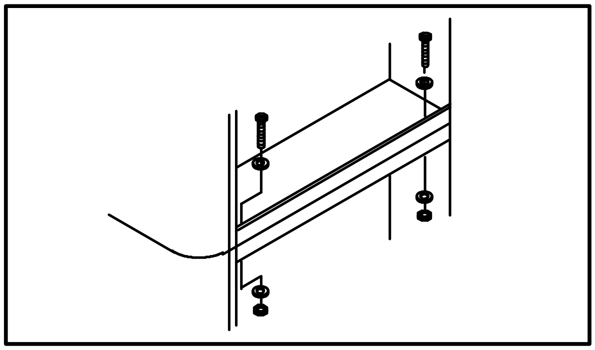


Figure 7

KCO-25E

1. Die kurzen Stützfüße an den unteren Abschnitten anbringen.
2. Die Öfen aufeinander setzen.
3. Die unteren linken und rechten Schrauben vom oberen Abschnitt entfernen. Die oberen linken und rechten Schrauben vom unteren Abschnitt entfernen.
4. Die beiden Stapelwinkel anbringen. Die eben entfernten Schrauben verwenden.
5. Das Rauchabzug-Verbindungsstück anbringen.

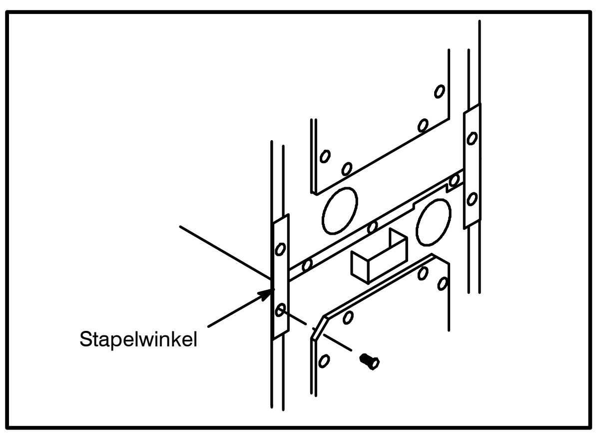


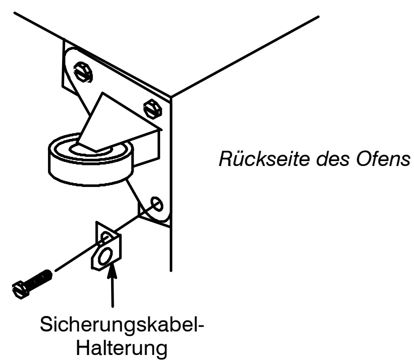
Figure 8

Zusammenbau des Ofens

GASLEITUNG-SICHERUNG (gasmodelle)

Falls der Ofen auf Gleitrollen montiert wird, muß ein biegsamer Steckverbinder mit einem Innendurchmesser von mindestens 1,9 cm verwendet werden, sowie eine Schnellkupplung.

1. Die mitgelieferte Halterung direkt unter dem Gaseingang am Stützfuß montieren.
2. Die Klemme des Sicherungskabels an der Befestigungshalterung anbringen.



Doppelt-gestapelter Ofen abgebildet.

Figure 9

ENTLÜFTUNG (gasmodelle)

Es wird eine mechanisch betriebene Abzughaube benötigt. Die Haube sollte den Ofen vollkommen bedecken und auf allen Seiten, die nicht an einer Wand anliegen, um wenigstens 15 cm überhängen. Der Abstand vom Boden zur Unterkante der Haube sollte nicht mehr als 2,1 m betragen.

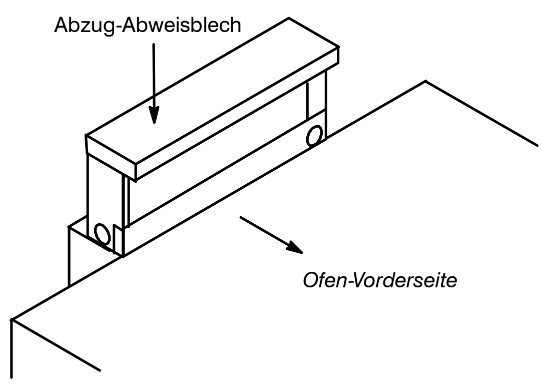
⚠ **WARNUNG:**

Wird der Ofen nicht ordnungsgemäß entlüftet, kann dies gesundheitsschädlich für den Bediener sein und zu Problemen beim Betrieb, unzufriedenstellende Backergebnisse und möglicherweise Schäden an der Anlage führen.

Schäden, die direkt auf unzureichende Entlüftung zurückzuführen sind, sind nicht durch die Garantie des Herstellers gedeckt.

Öfen, die für Abzug durch einen Haubenabzug bestellt wurden, sollten mit einem Abzug–Abweisblech ausgestattet werden. Das Abzug–Abweisblech ist folgendermaßen einzubauen:

1. Das Abweisblech über dem Rauchabzug–Verbindungsstück anbringen, wobei die offene Seite in Richtung Ofen–Vorderseite zeigen muß.
2. Mit den mitgelieferten Blechschrauben sichern.



Ofen in vollständiger Ausführung abgebildet

Figure 10

Einbau

Anschluss an das Strom – und Gasnetz

GASANSCHLUSS (bei bedarf)

Den Ofen unter Verwendung der geeigneten Anschlußstücke an die Gasleitung anschließen. Immer die örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen befolgen.

Einstellung des Ofens auf andere Gasarten

1. Das Gasventil schließen und den Betriebsschalter abschalten.
2. Den Gasblock mit Hilfe der Kupplungen auseinandernehmen.
3. Den Brenner auseinandernehmen und die Düsen ersetzen.
4. Den Brenner und den Gasblock einbauen.
5. Auf Dichtheit und mögliche Wackelkontakte prüfen.
6. Den Gasdruck nach bedarf einstellen sie Abbildung.

EINGANGSDRUCKHAHNS

NOTE: Nur für Zephaire-G Einheiten. Siehe die Abbildung für den Montageort des Druckhahns.

1. Die blaue Rohrkappe vom Gaseingangsrohr entfernen.
2. Auf das Außengewinde Gewindedichtmittel auftragen.
3. Den Eingangsdruckhahn auf das Gasrohr schrauben und festziehen.
4. Auf Dichtheit prüfe.

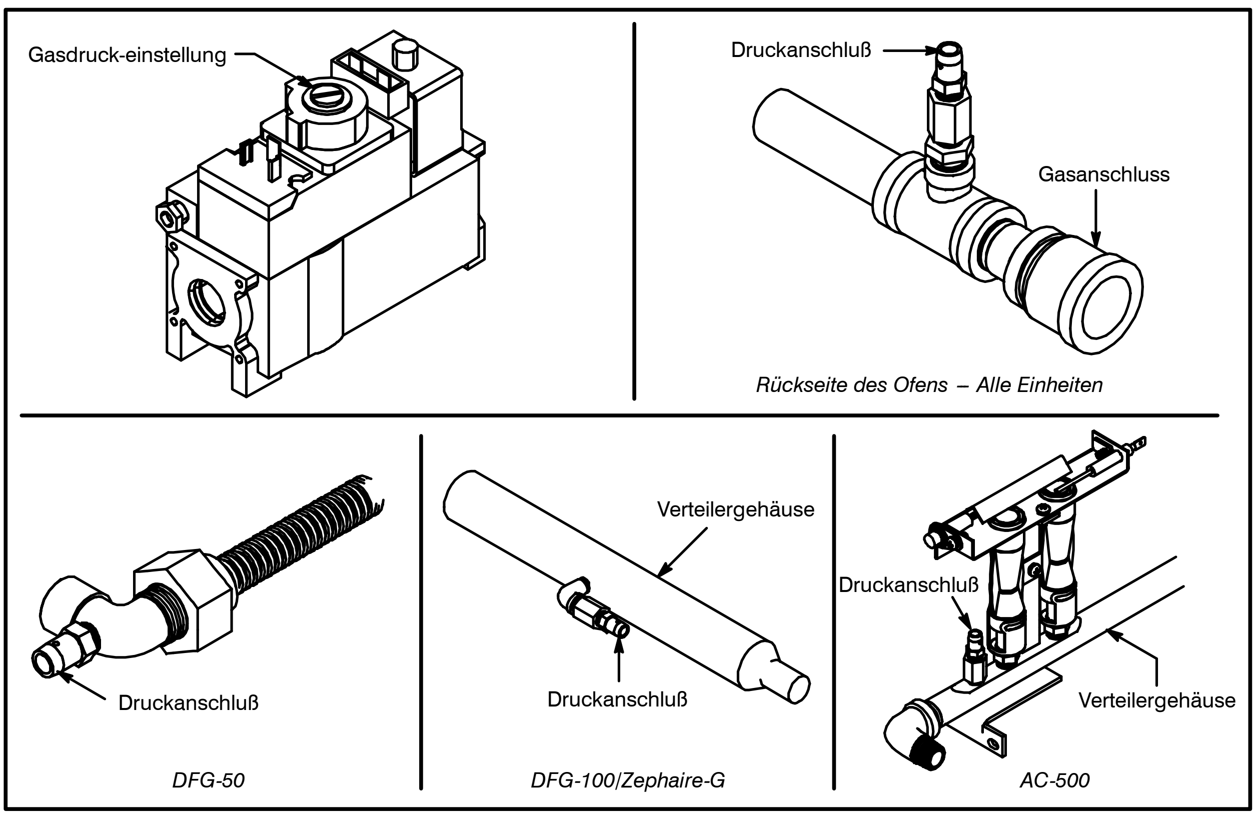


Figure 11

Anschluss an das Strom – und Gasnetz

Gasart	Ein-laßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsendurch-messer (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbren-nerdüse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Erdgas
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Erdgas
G20/G25	20/25	Volkommen eingeschraubte Druckregler	2,10	18	2 x 0,38	16 Erdgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propan
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Erdgas
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Erdgas
G20/G25	20/25	Volkommen eingeschraubte Druckregler	2,10	9	2 x 0.38	8 Erdgas
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propan
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Erdgas
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Erdgas
G20/G25	20/25	Volkommen eingeschraubte Druckregler	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Erdgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propan
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Erdgas
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Erdgas
G20/G25	20/25	Volkommen eingeschraubte Druckregler	1,75	16	–	20,5 Erdgas
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butan
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propan

Einbau

Anschluss an das Strom – und Gasnetz

STROMANSCHLUSS

NOTE: Der Ofen sollte nur von einem erfahrenen Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.

NOTE: Die elektrischen anschlüsse müssen den gesetzlichen bestimmungen entsprechen.

Die Netzstromschnur muß mit einem Dehnungsschutz versehen werden. Es ist die Aufgabe des Einbauers, eine Netzstrombuchse zur Verfügung zu stellen, die alle örtlichen und nationalen Normen erfüllt.

Für Gasöfen:

NOTE: Gasmodelle verfügen über eine phasenempfindliche Brennersteuerung. Falls die Phase mit dem Nulleiter vertauscht wird, schaltet sich die Steuerung ab.

Phase + Nulleiter + Erdung anschließen.

Für Elektroöfen:

Den Ofen an eine getrennte Gruppe mit festem Anschluß und Unterbrecher anschließen. Der Unterbrecher sollte alle Pole unterbrechen, einschließlich Nulleiter, mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm.

Einphasig: Phase + Nulleiter + Erdung anschließen.

Dreiphasig: L1 + L2 + L3 + Nulleiter + Erdung anschließen.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den THERMOSTAT auf 260°C einstellen und 2 Stunden lang in Betrieb nehmen, bevor der Ofen mit Lebensmitteln gefüllt wird. Bei diesem Verfahren entwickelt sich Rauch.
2. Den Ofen nach dieser ersten Inbetriebnahme reinigen. Siehe Seite 100 für die Anweisungen für die ordnungsgemäße Reinigung.

kW/Bereich	Spannung	Phase	Wechselstromfrequenz (hz)	Maximale Belastung			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Elektronische Steuering

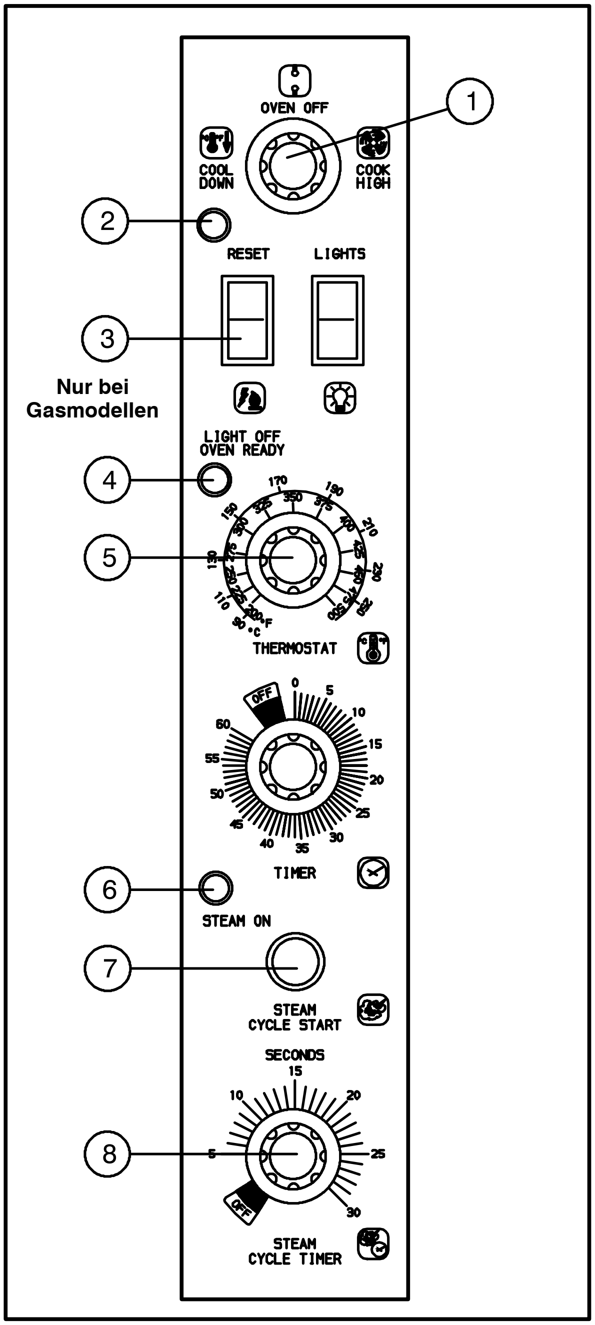


Figure 12

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Das Gasventil öffnen. (Nur bei Gasmodellen.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den WÄHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Einstellung bringen.

   Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.
4. Den THERMOSTAT (5) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

   Der Brenner zündet oder die Heizspiralen schalten sich ein. Das Licht LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (4) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

   Falls der Brenner bei Gasmodellen beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die READY (RÜCKSTELL)–Kontrolleuchte (2) auf. Den RÜCKSTELL–Schalter (3) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

   Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (4) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Für die HUMIDAIRE-Steuerung (Sonderzubehör):

1. Falls Wasserdampf gewünscht ist, die STEAM CYCLE (DAMPF–ZEITSCHALTUHR) (8) auf die gewünschte Dampf-Zeitdauer einstellen.
2. Den STEAM CYCLE START (DAMPF–EINSPRITZ)–Knopf (7) kurz drücken und loslassen. Die STEAM (DAMPF)–Kontrolleuchte (6) leuchtet auf, um anzuzeigen, daß Wasser in den Backofen gespritzt wird.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter SELECTOR (WAHLSCHALTER) (1) auf COOL DOWN (ABKÜHLEN) stellen.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)

Betrieb

Elektronische Steuerung AC-500

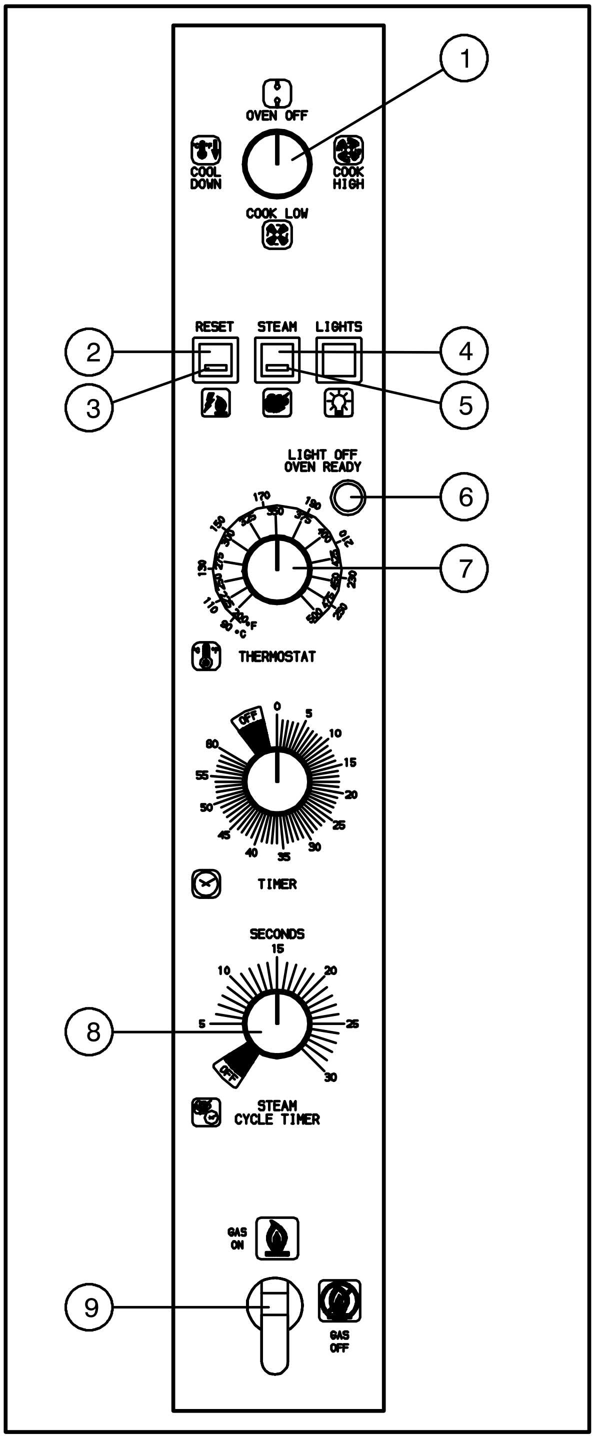


Figure 13

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Das Gasventil (9) öffnen.
2. Die Ofentür schließen.
3. Den WÄHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Einstellung bringen.

   Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.
4. Den THERMOSTAT (7) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

   Die Heizelemente schalten sich ein. Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (6) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

   Falls der Brenner beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die RESET (RÜCKSTELL) – Kontrolleuchte (3) auf. Den RESET (RÜCKSTELL) – Schalter (2) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

   Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (6) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Für die HUMIDAIRE-Steuerung (Sonderzubehör):

1. Falls Wasserdampf gewünscht ist, die STEAM CYCLE (DAMPF-ZEITSCHALTUHR) (8) auf die gewünschte Dampf-Zeitdauer einstellen.
2. Den STEAM CYCLE START (DAMPF-EINSPRITZ)-Knopf (4) kurz drücken und loslassen. Die STEAM (DAMPF)-Kontrolleuchte (5) leuchtet auf, um anzuzeigen, daß Wasser in den Backofen gespritzt wird.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Das Gasventil schließen (9).

Steuerung Zephaire

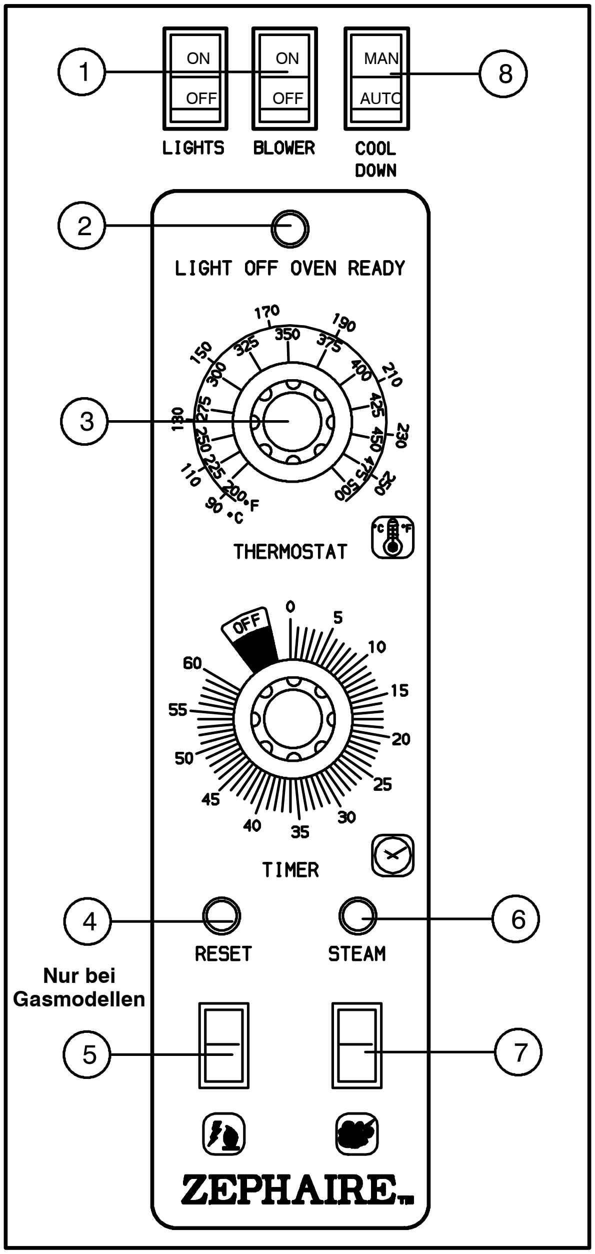


Figure 14

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Das Gasventil öffnen. (Nur bei Gasmodellen.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den GEBLÄSE-SCHALTER (1) auf der vorderen Bedienungstafel *ON*. Den Schalter COOL DOWN (ABKÜHLEN) (8) auf AUTO (AUTOMATISCH) stellen.

   Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.
4. Den THERMOSTAT (3) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

   Der Brenner zündet oder die Heizspiralen schalten sich ein. Das Licht LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

   Falls der Brenner bei Gasmodellen beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die READY (RÜCKSTELL)–Kontrolleuchte (4) auf. Den RÜCKSTELL–Schalter (5) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

   Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Für die HUMIDAIRE-Steuerung (Sonderzubehör):

1. Den STEAM CYCLE START (DAMPF–EINSPRITZ)–Knopf (7) kurz drücken und loslassen. Die STEAM (DAMPF)–Kontrolleuchte (6) leuchtet auf, um anzuzeigen, daß Wasser in den Backofen gespritzt wird.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter BLOWER (GEBLÄSE) (1) auf ON (EIN) stellen.
3. Den Schalter (COOL DOWN) (ABKÜHLEN) (8) auf MANUAL (MANUELL) stellen.

Abstellen

1. Den GEBLÄSE-SCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Den THERMOSTAT (3) auf *OVEN OFF (OFEN AUS)* schalten.
3. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)

CH-Pro3 (Programmierbarer Digitaler Halbleiterregler)

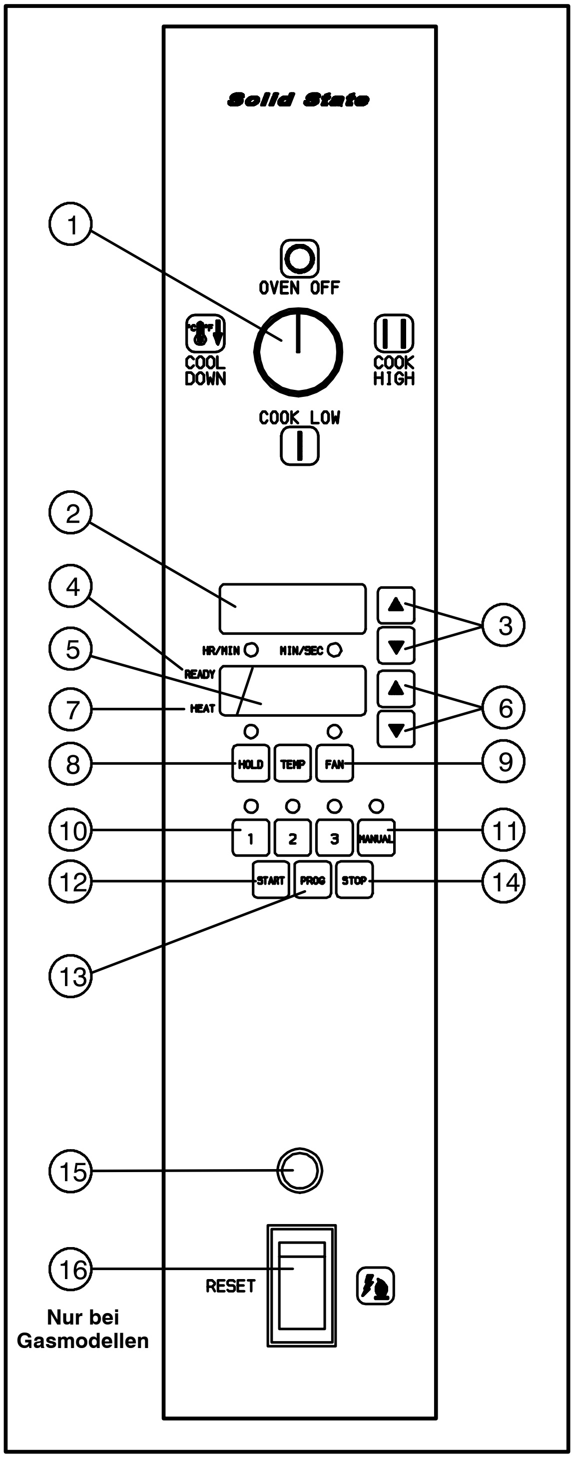


Figure 15

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

BEDIENUNG

Anschalten des Herds:

1. Den WAHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Kochposition drehen. Die Flammen entzünden sich, oder die Kochelemente schalten sich ein. Die HITZE-KONTROLLEUCHTE (7) leuchtet auf.

   Wenn sich die Flamme bei Gasmodellen nicht innerhalb von ein paar Sekunden entzündet, schaltet sich die RESET-ALARM-KONTROLLEUCHTE (15) ein. Den RESET-SCHALTER (16) drücken, um die Flamme neu zu entzünden.

NOTE: Falls sich der Herd nach einigen Versuchen nicht einschaltet, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Monteur.

Manuelle Bedienung:

NOTE: Bei manueller Bedienung können die Pfeil-Tastschalter jederzeit gedrückt werden, um Kochzeit und Temperatur zu verändern.

1. Den MANUELLEN PRODUKT-TASTSCHALTER (11) drücken. Die Tastschalter-LEDs für den manuellen und Gebläsebetrieb leuchten auf.
2. Die ZEIT-PFEIL-TASTSCHALTER (3) drücken, um die Kochzeit einzugeben.

   Für Kochen mit Impulsbetrieb: Den GEBLÄSE-TASTSCHALTER (9) drücken. Mit Hilfe der ZEIT-PFEIL-TASTSCHALTER (3) die Impulsbetriebszeit eingeben. Die Tastschalter-LED für den Gebläsebetrieb blinkt.
3. Die TEMPERATUR-PFEIL-TASTSCHALTER (6) drücken, um die Kochtemperatur einzugeben.
4. **Für Kochen und Warmhalten:** Den WARMHALTEN-TASTSCHALTER (8) drücken und halten. Zur gleichen Zeit mit Hilfe der TEMPERATUR-PFEIL-TASTSCHALTER (6) die Warmhaltetemperatur eingeben. Die Tastschalter-LED für den Warmhaltebetrieb leuchtet auf.
5. Die BEREIT-KONTROLLEUCHTE (4) leuchtet auf, wenn der Herd die Kochtemperatur erreicht hat.

CH-Pro3 (Programmierbarer Digitaler Halbleiterregler)

6. Den START – TASTSCHALTER (12) drücken. Die ZEITANZEIGE (2) beginnt rückwärts zu zählen. Die Tastschalter-LED für den manuellen Betrieb blinkt.
7. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, blinken die LEDs und die Anzeigen und ein Alarmsignal ertönt. Den Alarm mit dem STOP-TASTSCHALTER (14) ausschalten.

   NOTE: Im Koch- und Warmhaltebetrieb wird der Alarm deaktiviert. Der Herd kühlt sich auf die Warmhaltetemperatur ab. Die Zeitanzeige zählt vorwärts. Den Warmhaltebetrieb durch Drücken des WARMHALTEN-TASTSCHALTERS (8) ausschalten.

Produkt-Tastschalterbedienung:

1. Den gewünschten PRODUKT-TASTSCHALTER (10) drücken. Die entsprechenden LEDs leuchten auf.
2. Die BEREIT-KONTROLLEUCHTE (4) leuchtet auf, wenn der Herd die Kochtemperatur erreicht hat.
3. Den START-TASTSCHALTER (12) drücken. Die ZEITANZEIGE (2) beginnt rückwärts zu zählen. Die Produkt-Tastschalter-LED blinkt.

   NOTE: Beim Kochen mit Impulsbetrieb blinkt die Tastschalter-LED für den Gebläsebetrieb.
4. Wenn die Koch- oder Impulsbetriebszeit abgelaufen ist, blinken die entsprechenden LEDs und beide Anzeigen und ein Alarmsignal ertönt.
5. Den Alarm mit dem STOP-TASTSCHALTER (14) ausschalten.

   NOTE: Im Koch- und Warmhaltebetrieb wird der Alarm deaktiviert. Der Herd kühlt sich auf die Warmhaltetemperatur ab. Die Zeitanzeige zählt vorwärts. Den Warmhaltebetrieb durch Drücken des WARMHALTEN-TASTSCHALTERS (8) ausschalten.

Ausschalten des Herds:

1. Den WAHLSCHALTER (1) auf *OVEN OFF* drehen.

PROGRAMMIEREN DER PRODUKT-TASTSCHALTER

NOTE: Dieses Verfahren wird auch zum Programmieren der Vorgabeeinstellungen für den manuellen Tastschalter verwendet.

1. Den WAHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Kochposition drehen.
2. Den gewünschten PRODUKT-TASTSCHALTER (10) drücken. Die Tastschalter-LEDs für Produkt- und Gebläsebetrieb leuchten auf.
3. Den PROGRAMMIER-TASTSCHALTER (13) ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Produkt-Tastschalter-LED blinkt.
4. Die ZEIT – PFEIL – TASTSCHALTER (3) drücken, um die Kochzeit einzugeben.

   Für Kochen mit Impulsbetrieb: Den GEBLÄSE-TASTSCHALTER (9) drücken. Mit Hilfe der ZEIT-PFEIL-TASTSCHALTER (3) die Impulsbetriebszeit eingeben.
5. Die TEMPERATUR-PFEIL-TASTSCHALTER (6) drücken, um die Kochtemperatur einzugeben.
6. **Für Kochen und Warmhalten:** Den WARMHALTEN-TASTSCHALTER (8) drücken und halten. Zur gleichen Zeit mit Hilfe der TEMPERATUR-PFEIL-TASTSCHALTER (6) die Warmhaltetemperatur eingeben.
7. Den PROGRAMMIER-TASTSCHALTER (13) drücken, um die Programmeinstellungen zu speichern.

Digitale Transistorsteuerung

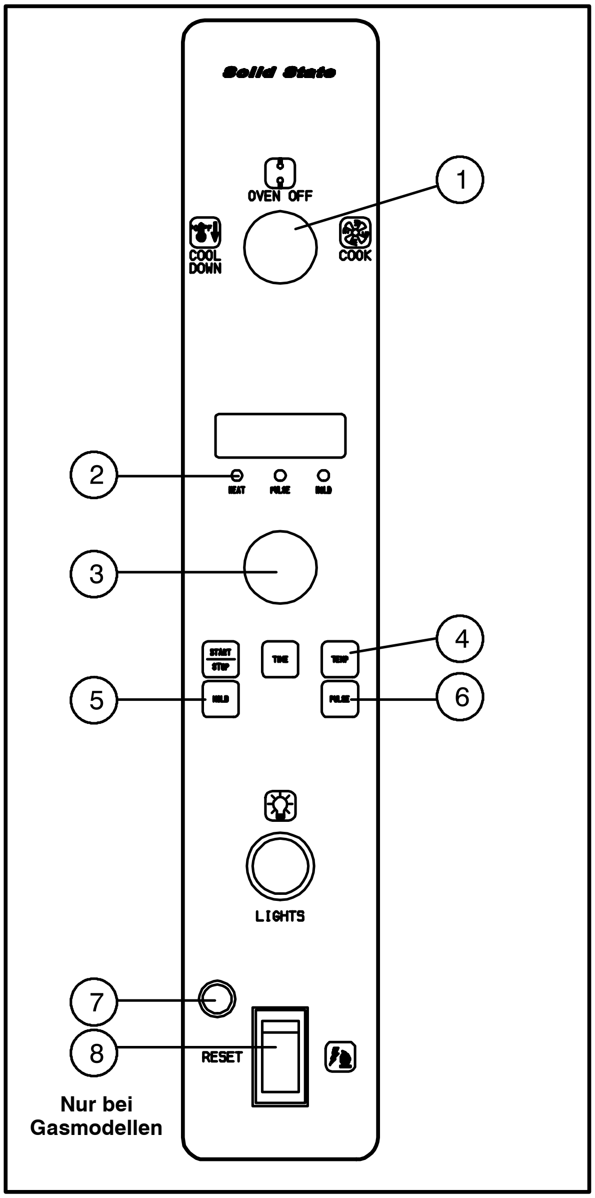


Figure 16

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Das Gasventil öffnen (Nur für Gasmodelle.)
2. Die Ofentür schließen.
3. Den WÄHLSCHALTER (1) auf die gewünschte Einstellung bringen.

   Das Gebläse und die Temperatursteuerung schalten sich ein.
4. Den TEMP–Knopf (4) drücken und die Einstellscheibe auf die gewünschte Temperatur einstellen.

   Der Brenner zündet oder die Heizelemente schalten sich ein. Die Kontrolleuchte HEAT (HEIZUNG) (2) auf der Bedienungstafel leuchtet auf.

   Falls bei Gasmodellen der Brenner beim Einschalten nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, leuchtet die RESET (RÜCKSTELL)–Kontrolleuchte (7) auf. Den RESET (RÜCKSTELL)–Schalter (8) betätigen, um den Brenner erneut zu zünden.

   Die Kontrolleuchte HEAT (HEIZUNG) (2) erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Backen mit Impulssteuerung:

NOTE: Die Impulsfrequenz einstellen, bevor das Produkt geladen wird.

1. Den Knopf IMPULS (6) drücken.
2. Die WÄHLSCHEIBE (3) drehen, um die Impulsfrequenz einzustellen. Die Impulsfrequenz stellt einen Teil der Backzeit dar.

Backen und Halten:

NOTE: Die Haltezeit einstellen, bevor das Produkt geladen wird.

1. Den Knopf HALTEN (5) drücken.
2. Die WÄHLSCHEIBE (3) drehen, um die Haltezeit einzustellen.

Abkühlen

1. Die Ofentür öffnen.
2. Den Schalter SELECTOR (WAHLSCHALTER) (1) auf COOL DOWN (ABKÜHLEN) stellen.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf OFF (AUS) stellen.
2. Das Gasventil schließen (9). (Nur bei Gasmodellen.)

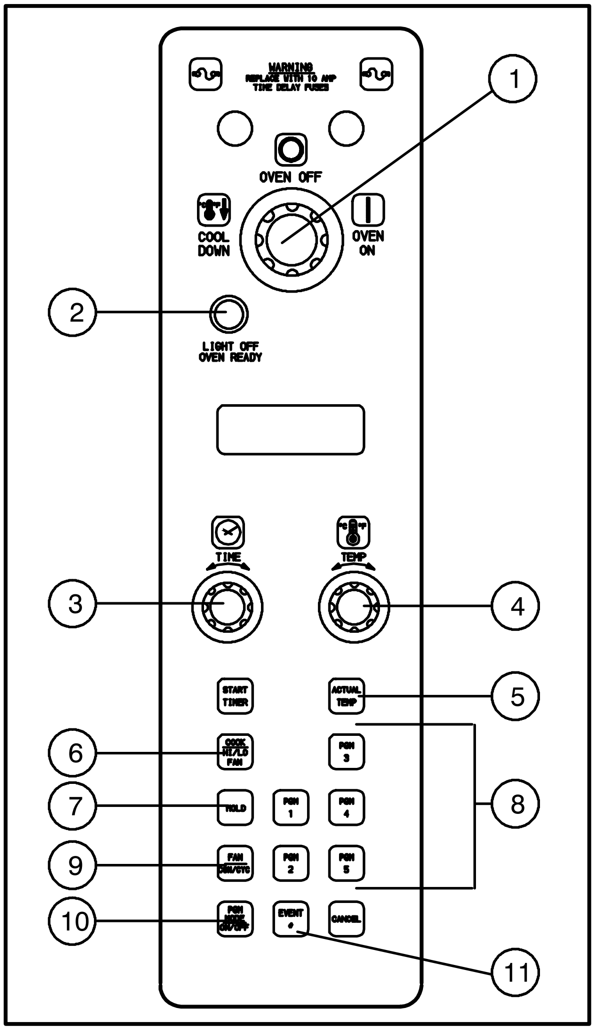


Figure 17

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

NOTE: Nur für elektrische Modelle.

1. Die Ofentür schließen.
2. Den WÄHLSCHALTER (1) auf *OVEN ON (OFEN EIN)* schalten.
3. Die TEMPERATUR-EINSTELLSCHEIBE (4) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

   Die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) leuchtet auf.
4. Den COOK HI/LO FAN (BACKEN SCHNELL/LANGSAM GEBLÄSE) Knopf (6) drücken, um die gewünschte Gebläse-Geschwindigkeit zu wählen.
5. Den FAN CON/CYC (GEBLÄSE UMLUFT/BETRIEB) Knopf (9) drücken, um die Gebläse-Betriebsart zu wählen.
6. Um die Temperatur im Ofen anzuzeigen, den Knopf ACTUAL TEMP (TATSÄCHLICHE TEMPERATUR) (5) drücken und festhalten.

   Der Ofen hat die gewünschte Temperatur erreicht, wenn die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) erlischt.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Backen und Halten:

NOTE: Die Haltezeit einstellen, bevor das Produkt geladen wird.

1. Den Knopf HALTEN (7) drücken.
2. Die WÄHLSCHEIBE (3) drehen, um die Haltezeit einzustellen.

Programmieren verketteter Ereignisse:

1. Den Knopf PROGRAMM–MODUS EIN/AUS (10) drücken.
2. Die gewünschte Taste PGM# (8) drücken, um dieses einzugeben.
3. Die Temperatur, die Gebläsedrehzahl, den Gebläsemodus und die Backzeit einstellen. Siehe oben.
4. Die Taste EREIGNIS # (11) drücken, um mit dem nächsten Ereignis fortzufahren.
5. Nachdem alle Ereignisse einprogrammiert wurden, die Taste PGM–MODUS EIN/AUS (10) drücken.

Um das Programm abzurufen:

1. Das Produkt laden.
2. Die gewünschte Taste PGM # (8) drücken.

Abstellen

1. Den WÄHLSCHALTER (1) auf *OVEN OFF (OFEN AUS)* schalten.

Digitale Transistorsteuerung KCO-25E

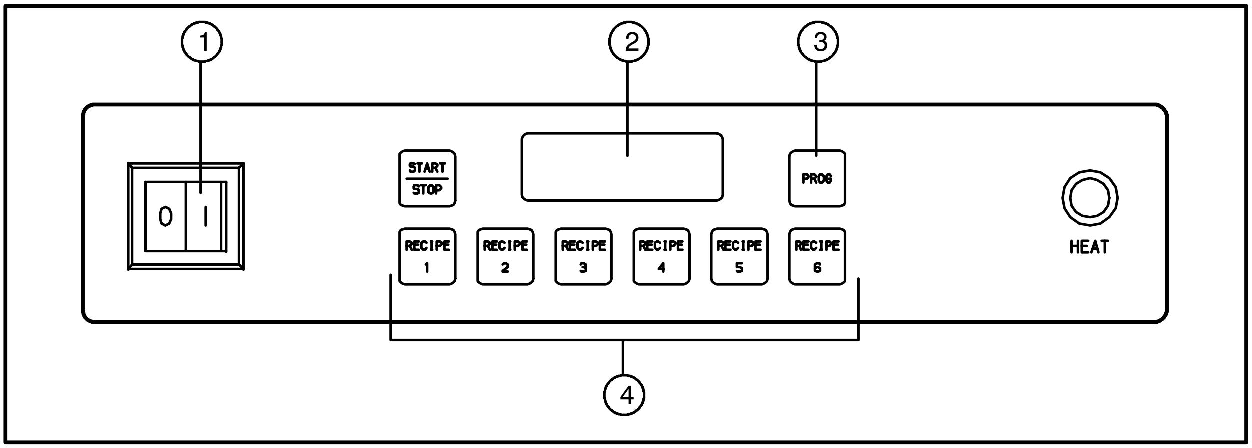


Figure 18

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Den BETRIEBSSCHALTER (1) auf *EIN* schalten.
2. Einen der vorprogrammierten PRODUKTKNÖPFE (4) wählen.

   NOTE: Einmal für eine Pfanne, zweimal für zwei Pfannen drücken, unw.

   Die Produktknöpfe wurden werkseitig folgendermaßen vorprogrammiert.

Rezept	Temp.	Rezept	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Wenn in der DISPALY (ANZEIGE) (2) die Abkürzung *PROD* und *1* blinkt, dann befindet sich der Ofen auf der vorprogrammierten Temperatur.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Abstellen

1. Den BETRIEBSSCHALTER (1) auf *OFF (AUS)* schalten.

PROGRAMMIEREN

1. Die Taste PROGRAMM (3) drücken.
2. Wenn die Anzeige *CODE* anzeigt, die Produkttasten drücken, um 1 1 1 1 einzugeben. Die Taste PROGRAMM (3) drücken.
3. Die gewünschte Produkttaste drücken. Die Anzeige zeigt TE # und die aktuelle Backtemperatur. Die Produkttasten verwenden, um die neue Backtemperatur einzugeben. Die Taste PROGRAMM (3) drücken.
4. Die Anzeige gibt TI # und die aktuelle Backzeit für eine Pfanne an. Mit den Produkttasten die neue Backzeit eingeben. Die Taste PROGRAMM (3) drücken.
5. Schritt 4 für bis zu drei Pfannen wiederholen. Die Anzeige gibt *PROG* an.
6. Die Taste PROGRAMM (3) drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

Stufenlose Steuerung KCO-25E

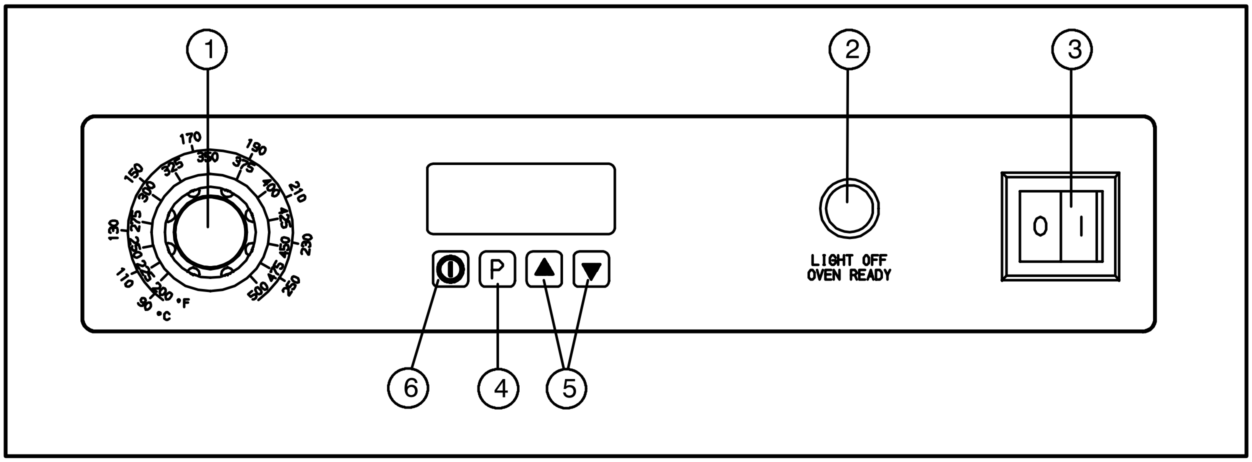


Figure 19

BETRIEB

NOTE: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Den BETRIEBSSCHALTER (3) auf *ON (EIN)* schalten.
2. Den THERMOSTAT (1) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Der Ofen hat die gewünschte Temperatur erreicht, wenn die Kontrolleuchte LIGHT OFF OVEN READY (OFEN BETRIEBSBEREIT WENN LEUCHTE AUS) (2) erlischt.

NOTE: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Gebrauch des Zeitwerks (8 Voreinstellungen)

1. Die AUFWÄRTS (UP)– und ABWÄRTS (DOWN)–Tasten (5) drücken, um zur gewünschten Voreinstellung zu gelangen.
2. Die START/STOPP–Taste (6) drücken, um mit der Abwärtszählung des Zeitwerks zu beginnen.

Abstellen

1. Den BETRIEBSSCHALTER (3) auf *OFF (AUS)* schalten.

ZEITWERK–PROGRAMMIERUNG

1. Die Taste ZEITWERK PROGRAMM (TIMER PROGRAM) (4) drücken und gedrückt halten.
2. Die Pfeiltasten OBEN und UNTEN (5) verwenden, um die gewünschte Backzeit abzurufen.
3. Die Taste ZEITWERK PROGRAMM (TIMER PROGRAM) (4) drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

Wartung

Reinigung

WARNUNG:
Den Ofen NICHT mit Wasserstrahl besprühen.

TÄGLICH

1. Einen Lappen in leichtem Öl tränken. Das Äußere des Ofens abwischen, wenn der Ofen kühl ist. Den Ofen mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
2. Die Oberflächen aus rostfreiem Stahl mit einem ungiftigen kommerziellen Reinigungsmittel für rostfreien Stahl reinigen. Das Reinigungsmittel auftragen, wenn der Ofen kühl ist und immer entlang der Musterung im Stahl wischen.
3. Die Innenflächen aus Porzellan sind mit einem ungiftigen kommerziellen Reinigungsmittel für Porzellan zu reinigen.

EINMAL WÖCHENTLICH

1. Die Roste mit dem Gerüst entfernen. In einer Lösung aus Ammoniak und Wasser einweichen.

ALLE 12 MONATE

Für alle Ofenmodelle

1. Den Netzanschluß prüfen.
2. Das Gebläse–Flügelrad entfernen. In einer Lösung aus Ammoniak und Wasser einweichen.

Nur für Gasmodelle:

1. Die Entlüftung auf möglichen Verschleiß untersuchen, der durch Feuchtigkeit und korrosive Abgase entstehen kann.
2. Die Gaseinstellung prüfen und einstellen.

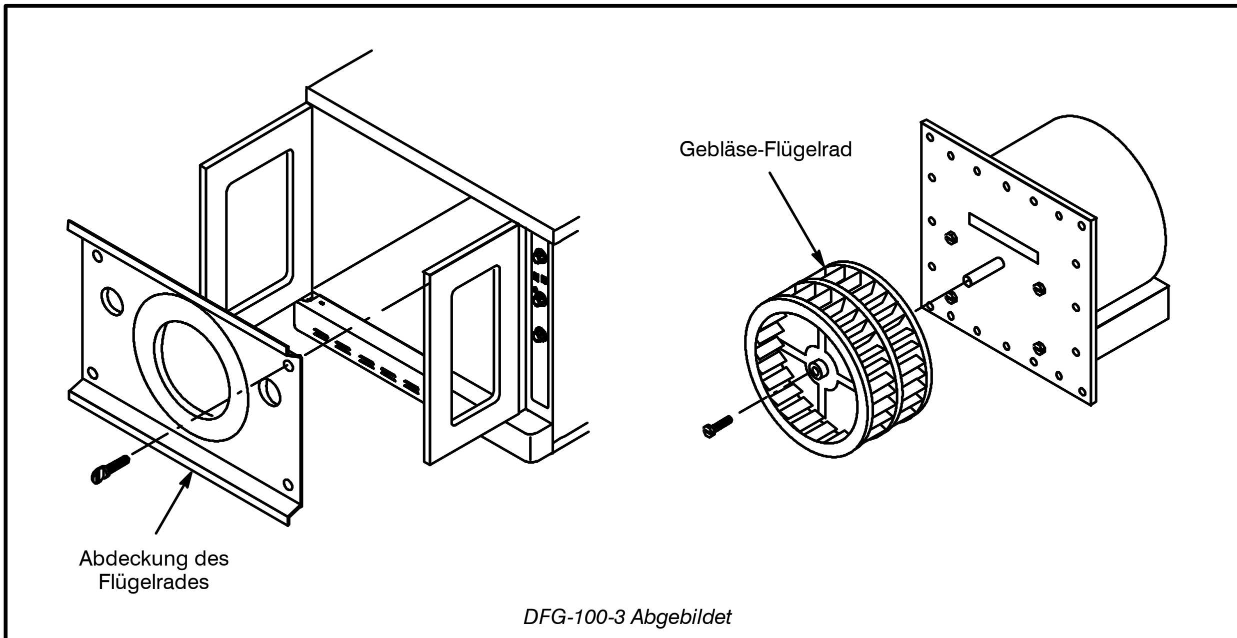


Figure 20

ELEKTRISCHE BESTANDTEILE

1. Den Strom–Hauptanschluß des Ofens abstellen.
2. Die Bestandteile von der Bedienungstafel entfernen und die Verdrahtung auf die Seite legen.
3. Die Bestandteile wieder einbauen.

GASSTEUERUNGS-KOMBINATION

NOTE: Nur für Gasmodelle

1. Den Gas– und Stromanschluß des Ofens abstellen.
2. Den elektrischen Anschluß entfernen.
3. Den Gasanschluß vor und hinter der Steuerungskombination entfernen.
4. Die Sparbrennerleitung entfernen, ersetzen, wieder einbauen und einstellen. Auf Dichtheit prüfen.

ENTFERNEN DES BRENNERS

NOTE: Nur für Gasmodelle.

1. Das Gas und den Strom zum Gerät abstellen.
2. Die Abdeckung der Brennerkammer entfernen.
3. Den Gasanschluß usw. entfernen (siehe oben).
4. Die Schrauben von der Brenner–Befestigungshalterung entfernen.
5. Den Brenner von der Brennerkammer entfernen.
6. Den Sparbrenner bei Bedarf ersetzen. Den Brenner wieder einbauen.

SCHALTKASTEN-BESTANDTEILE

1. Den Strom abstellen.
2. Die Abdeckung der Brennerkammer entfernen.
3. Die Abdeckung des Schaltkastens entfernen.
4. Die Bedienungstafel herausziehen.
5. Das entsprechende Bestandteil ersetzen oder reparieren.
6. Die Bedienungstafel, die Abdeckung des Schaltkastens und die Abdeckung der Brennerkammer wieder einbauen.

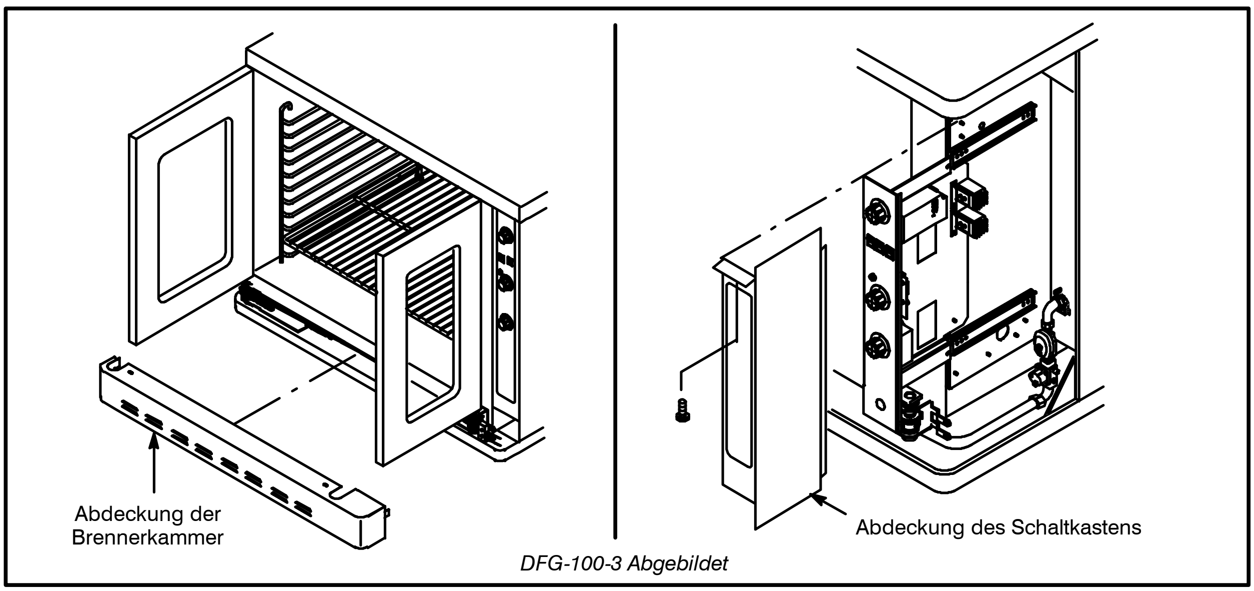


Figure 21

Manuale d'Uso e di Installazione per Forni Termoventilati a Gas ed Elettrici Serie Export

Consegna e Piazzamento del Forno

CONSEGNA E ISPEZIONE

I forni Blodgett vengono spediti in appositi contenitori protettivi idonei al trasporto. Al ricevimento del prodotto:

- Controllare la superficie esterna del contenitore di spedizione per verificare che non sia danneggiata. Riportare eventuali danneggiamenti sulla bolla di consegna che deve essere firmata dall'autista del vettore.
- Togliere il forno dalla cassa e verificare che non sia danneggiato internamente. Nel caso, si tenga presente che le denunce di danneggiamento interno (non visibile esternamente) devono essere presentate al vettore interessato entro quindici giorni dalla data di consegna e che il contenitore di spedizione deve essere conservato per le ispezioni del caso.

La Blodgett Oven Company non si assume alcuna responsabilità per eventuali perdite o danneggiamenti della merce in transito. La responsabilità della consegna della merce in buone condizioni passa al vettore nel momento in cui quest'ultimo accetta di effettuare la spedizione. La Blodgett Oven Company è, comunque, a completa disposizione della clientela per eventuale assistenza nella compilazione degli appositi moduli di denuncia di danneggiamento.

PIAZZAMENTO DEL FORNO

Il piazzamento del forno deve essere pianificato e studiato al fine di facilitare quanto possibile gli interventi dell'operatore e garantire le migliori prestazioni del prodotto nel corso della sua vita utile.

- Collocare il forno ad una distanza di almeno 15,2 cm dal muro posteriore e di 15,2 cm dai muri laterali.
- Collocare il forno in una zona ben aereata del locale.
- Collocare il forno sotto una cappa di aspirazione e scarico in conformità alle normative vigenti in materia.
- Posizionare il forno in modo che la spina di alimentazione sia accessibile.
- Collocare il forno in una zona non soggetta a correnti d'aria.
- La zona in cui viene piazzato il forno deve essere mantenuta libera da materiali combustibili (carta, cartone, liquidi infiammabili, solventi, ecc.).
- Non collocare il forno su basi curve, né fissarlo a pareti: ciò ostacolerebbe il flusso dell'aria e non si realizzerebbe una ventilazione adeguata.
- I forni a gas devono essere collocati in una zona in cui vi sia uno spazio libero sufficiente per l'apertura dell'aria che porta nella camera di combustione.

Prima di collegare il forno all'alimentazione del gas o della corrente (a seconda dei casi) è necessario controllare la relativa targhetta dati per assicurarsi di rispettare le caratteristiche tecniche specificate.

Installazione

Assemblaggio del Forno

NOTE: Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti in materia ed utilizzato soltanto in zone ben aereate. Prima di installare ed utilizzare questo forno è necessario leggere attentamente le istruzioni fornite.

NOTE: Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.

FISSAGGIO DEI PIEDI DI SOSTEGNO

Piedi di 10 cm

1. Appoggiare il forno sul suo lato posteriore.
2. Avvitare i piedi negli appositi fori situati negli angoli del forno. Stringere il dado esagonale situato su ciascun piede.
3. Raddrizzare il forno sui suoi piedi.
4. Livellare il forno ruotando le basi dei piedi.

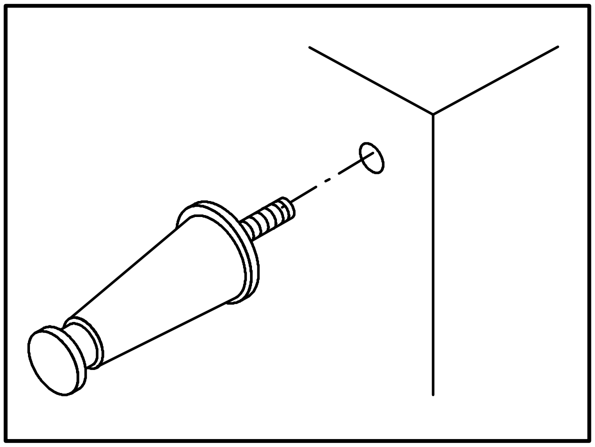
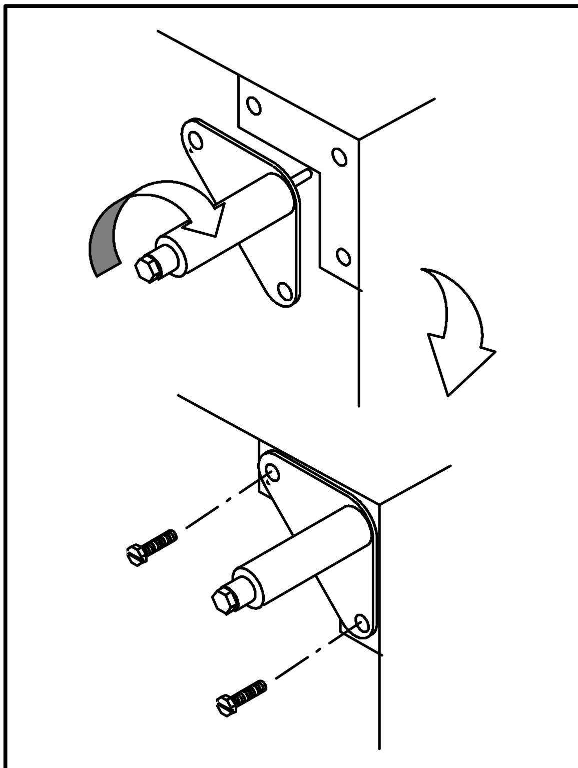


Figure 1

Piedi di 15 cm, 18 cm e 64 cm

1. Appoggiare il forno sul suo lato posteriore.
2. Centrare il perno filettato di ciascun piede nel dado all'interno di ciascun angolo (nel fondo). Ruotare i piedi in senso orario per serrarli.
3. Allineare i fori delle piastre dei piedi con quelli del telaio del forno. Fissare i piedi con due bulloni da 1/2".

   NOTE: Eventualmente, vedere il paragrafo intitolato Installazione delle rotelle.
4. Raddrizzare il forno sui suoi piedi.
5. Livellare il forno ruotando le basi dei piedi.



Piedi regolabili di 15 cm

Figure 2

Assemblaggio del Forno

MONTAGGIO DEL SUPPORTO

1. Collocare il forno sul supporto e centrarlo.
2. Togliere il pannello laterale destro del forno.
3. Allineare i fori situati nel fondo del forno con quelli situati nel supporto.
4. Fissare il forno al supporto utilizzando bulloni, rondelle e dadi (ved. illustrazione).
5. Reinserire il pannello laterale.

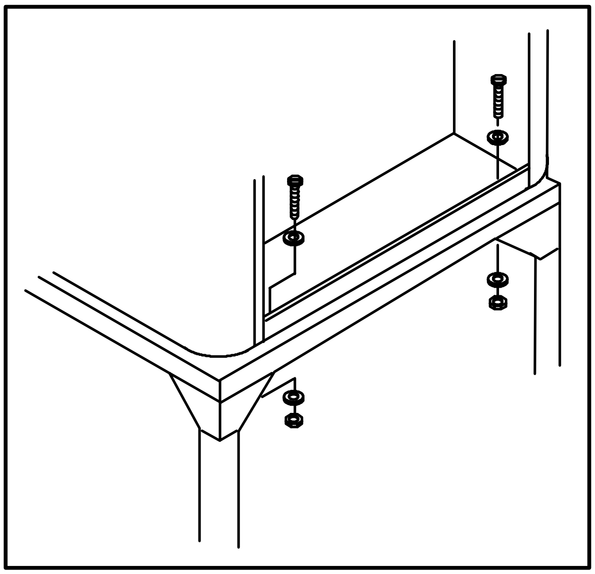


Figure 3

INSTALLAZIONE DELLE ROTELLE

NOTE: Installare le rotelle provviste di freno sul lato anteriore. Installare le altre sul retro.

Rotelle per forni individuali e doppi

1. Montare i piedi.
2. Allentare il controdado dell'inserto di ciascun piede. Togliere il gruppo del piede.
3. Inserire una rotella in ciascun piede come illustrato nella figura. Serrare i controdadi per fissare le rotelle.

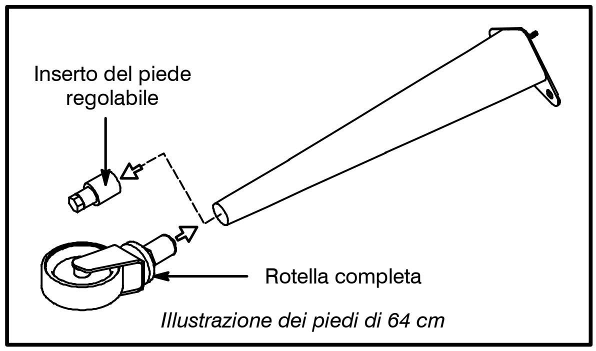


Figure 4

Rotelle a basso profilo per forni doppi

1. Centrare i fori (tre) di ciascuna piastra del gruppo rotella con quelli sul fondo del forno. Fissare le rotelle con tre bulloni da 1/2".

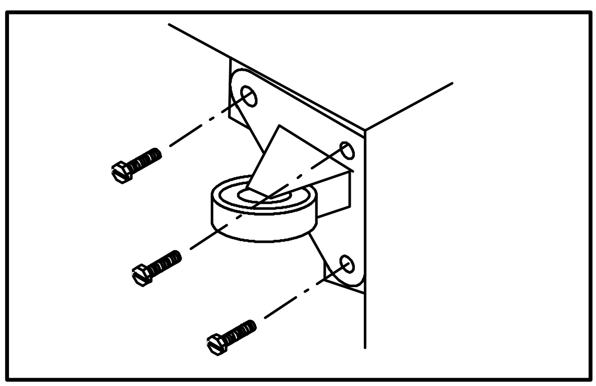


Figure 5

Installazione

Assemblaggio del Forno

ASSEMBLAGGIO DEI FORNI DOPPI

NOTE: Togliere le scatole della condotta di aspirazione dei forni individuali prima di collegare il raccordo (della condotta).

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V, e Zephaire E&G

1. Montare i piedini sulle sezioni che costituiscono il fondo.
2. Sovrapporre i forni.
3. Piazzare i fermagli sul bordo dei telai dei forni.
4. Chiudere i fermagli con dadi e bulloni da 3/8” (forniti con il prodotto).
5. Montare il raccordo della condotta di aspirazione.

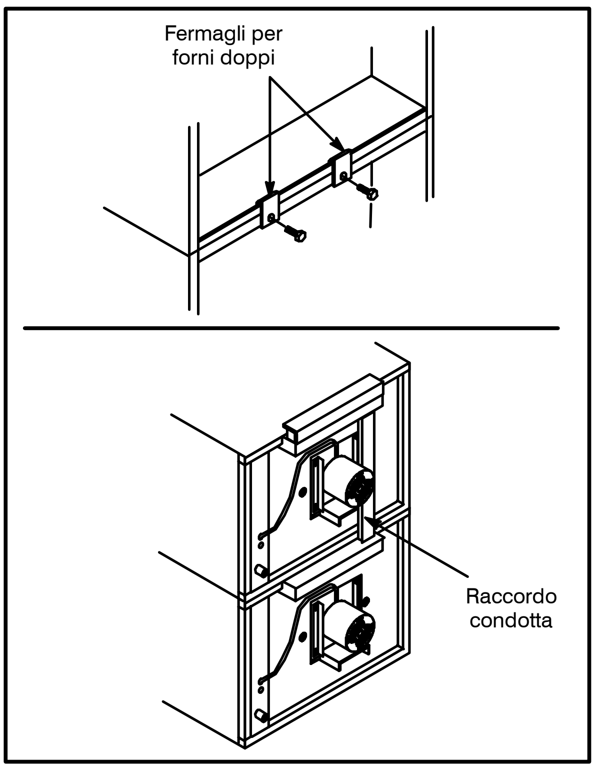


Figure 6

DFG-50

1. Sovrapporre i forni.
2. Togliere il coperchio dello scomparto di combustione e il pannello laterale.
3. Centrare i fori situati negli angoli anteriori e posteriori dei forni.
4. Serrare con bulloni, rondelle e dadi (ved. illustrazione).
5. Rimontare il coperchio dello scomparto di combustione e il pannello laterale.

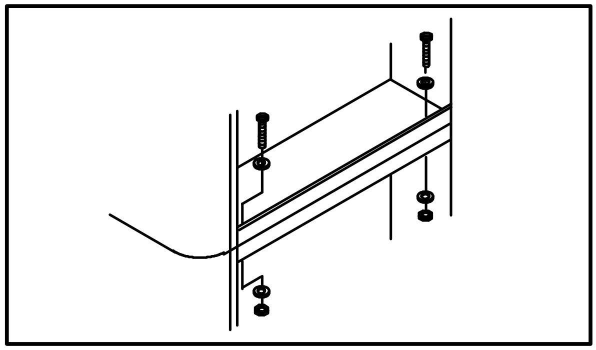


Figure 7

KCO-25E

1. Montare i piedini sulle sezioni del fondo.
2. Sovrapporre i forni.
3. Togliere le viti destra e sinistra inferiori dalla sezione superiore. Togliere le viti destra e sinistra superiori dalla sezione inferiore.
4. Montare i due angoli di sovrapposizione. Utilizzare le viti che si sono rimosse.
5. Montare il raccordo della condotta.

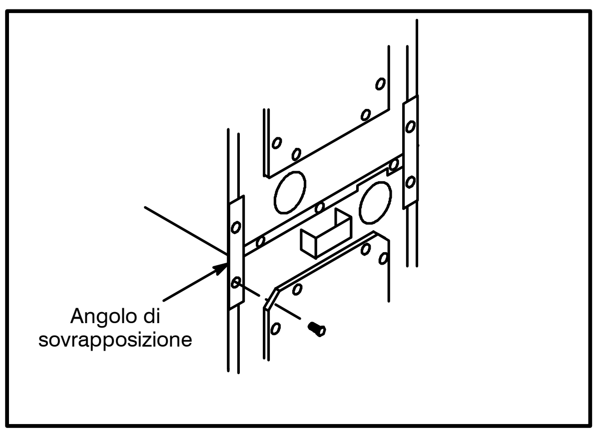
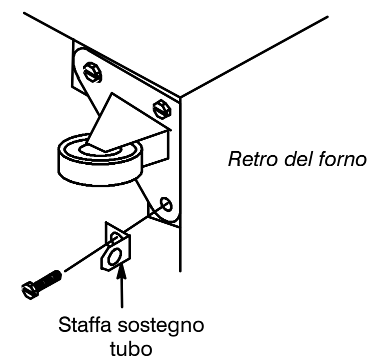


Figure 8

INCASTRO DI FISSAGGIO PER IL TUBO DEL GAS (forni a gas)

I forni a rotelle devono essere corredati di raccordo flessibile commerciale (con diametro interno di almeno 1,9 cm) e di dispositivo di collegamento rapido.

1. Montare la staffa (fornita con il prodotto) sul piede del forno utilizzando l'apposito bullone. Collocarla immediatamente sotto l'ingresso del gas.
2. Fissare il fermaglio per il cavo sulla staffa di montaggio.



Forno doppio.

Figure 9

VENTILAZIONE (forni a gas)

Questi forni devono essere provvisti di cappe di scarico meccaniche. La cappa di scarico deve coprire l'intero forno e sporgere di almeno 15 cm su tutti i lati non adiacenti al muro. La distanza dal pavimento al bordo inferiore della cappa non deve superare i 2,1 metri.

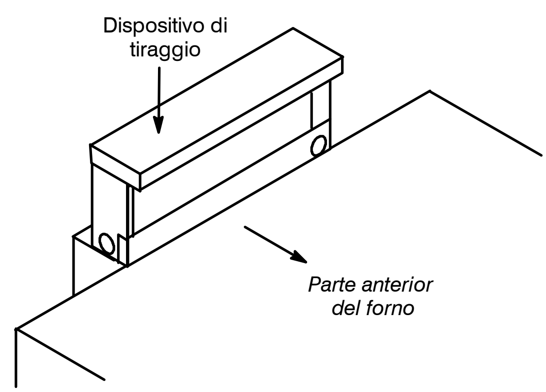
ATTENZIONE:

La mancata aerazione del forno può essere dannosa alla salute degli operatori e può causare problemi operativi, cotture mediocri o danneggiamenti all'equipaggiamento.

La garanzia del produttore non copre i danneggiamenti causati da un'aerazione inidonea.

I forni ordinati appositamente per lo scarico tramite cappe di ventilazione vengono forniti completi di apposito dispositivo di tiraggio. Questo dispositivo va montato nel modo seguente:

1. Collocare il dispositivo di tiraggio sul raccordo della condotta in modo che l'apertura sia rivolta verso la parte anteriore del forno.
2. Fissare il dispositivo con le viti per lamiera fornite con il prodotto.



Forno di dimensioni standard

Figure 10

Installazione

Collegamento Alle Fonti de Alimentazione

COLLEGAMENTO AL GAS (se del caso)

Collegare il forno al condotto di erogazione del gas adatto all'uso con il proprio modello in conformità alle normative vigenti in materia.

Regolazione dell'apparecchio per altri tipi di gas

1. Chiudere la valvola del gas e posizionare su off l'interruttore generale.
2. Smontare il blocco del gas tramite i relativi giunti di accoppiamento.
3. Smontare il bruciatore e sostituire gli iniettori.
4. Montare il bruciatore e il blocco del gas.
5. Verificare che non vi siano perdite o connessioni elettriche allentate.
6. Se è necessario, regolare la pressione del gas (ved. Figura).

MONTAGGIO VALVOLA INGRESSO PRESSIONE

NOTE: Solo per modelli Zephaire-G. L'ubicazione della valvola di ingresso pressione è illustrata nella figura riportata.

1. Togliere il tappo blu dal condotto di ingresso del gas.
2. Applicare il sigillante ai filetti maschi dei tubi.
3. Avvitare il gruppo valvola di ingresso pressione sul tubo del gas e serrare.
4. Controllare che non vi siano perdite.

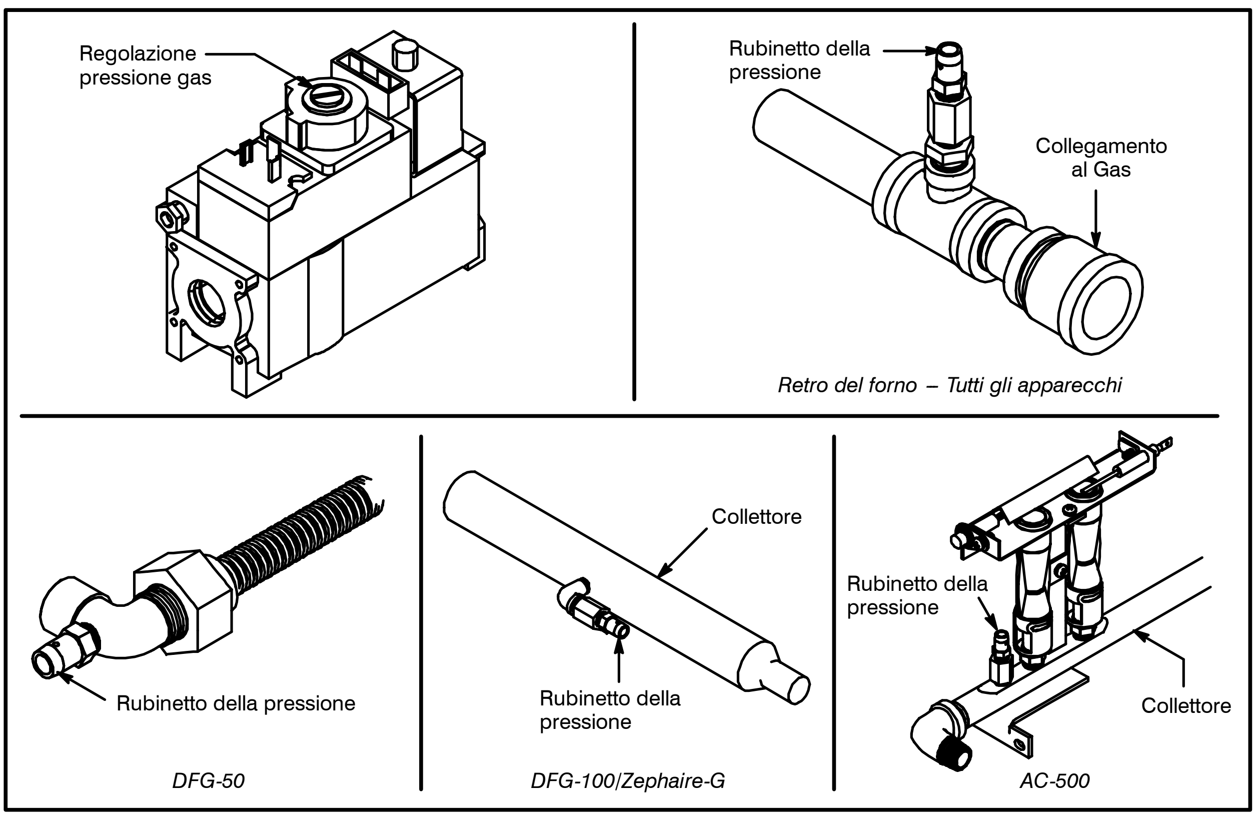


Figure 11

Collegamento Alle Fonti de Alimentazione

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Metano
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completa-mente avvitato	2,10	18	2 x 0,38	16 Metano
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propano
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Metano
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completa-mente avvitato	2,10	9	2 x 0.38	8 Metano
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propano
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Metano
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completa-mente avvitato	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Metano
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propano
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Metano
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completa-mente avvitato	1,75	16	–	20,5 Metano
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butano
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propano

Installazione

Collegamento Alle Fonti de Alimentazione

COLLEGAMENTO ELETTRICO

NOTE: *Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.*

NOTE: *Il collegamento all'impianto elettrico deve essere conforme alla normativa vigente 64/8.*

Utilizzare un supporto idoneo per il cavo di alimentazione. La persona addetta all'installazione deve fornire una boccola per il cavo di alimentazione che risponda a tutte le normative locali e nazionali sull'installazione di questi apparati.

Per i modelli a gas:

NOTE: *I modelli a gas sono provvisti di un'unità di comando del bruciatore in grado di rilevare la fase. Se la fase e il neutro sono stati invertiti, il comando si blocca.*

Collegare fase + neutro + massa.

Per i modelli elettrici:

Collegare il forno ad un gruppo indipendente con connessione rigida e interruttore automatico. L'interruttore automatico deve essere in grado di scollegare tutti i poli, compreso il neutro, con una separazione di contatto di almeno 3 mm.

Monofase – Collegare fase + neutro + massa.

Trifase – Collegare L1 + L2 + L3 + neutro + massa.

AVVIAMENTO INIZIALE

1. Regolare il TERMOSTATO (THERMOSTAT) a 260°C e lasciare in funzione per 2 ore prima di caricare il prodotto. Questa operazione provoca l'emissione di fumo.
2. Pulire il forno dopo la procedura iniziale di preparazione. Le istruzioni sulla pulizia sono riportate a pagina 120.

KW/sezione	Tensione	Fase	Frequenza (Hz)	Carico max.			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Comandi a Stato Solido

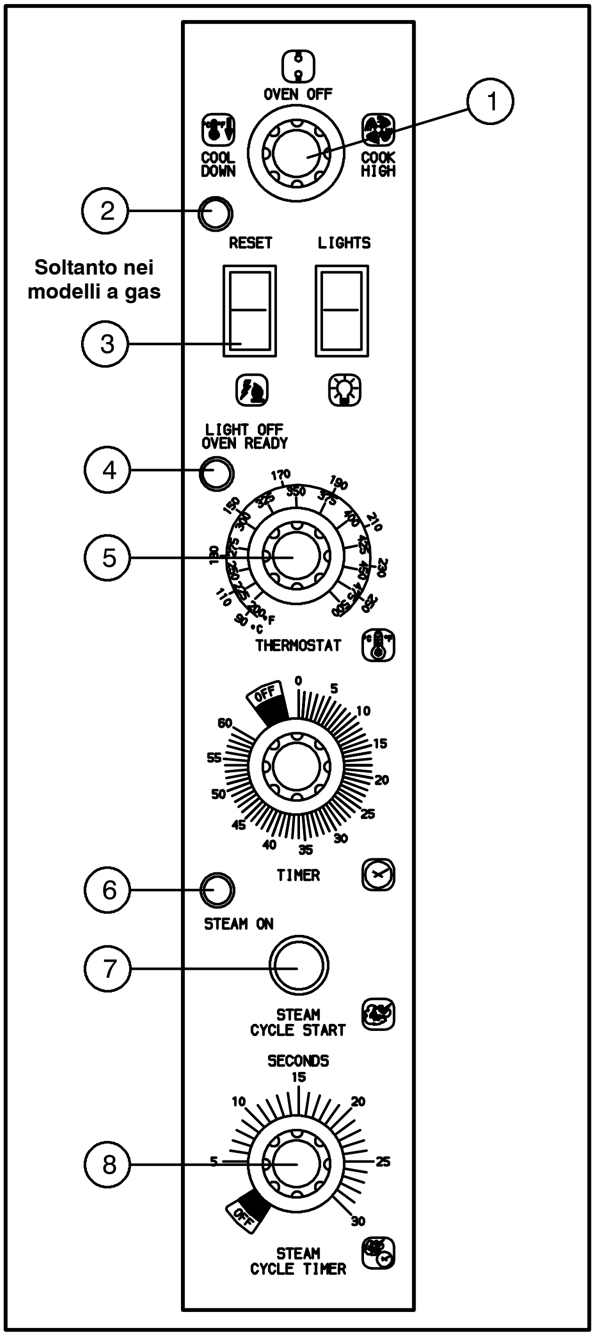


Figure 12

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.

   La ventola si mette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.
4. Regolare il TERMOSTATO (Thermostat) (5) alla temperatura desiderata.

   Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si illumina la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (4).

   Modelli a gas: se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (2). Nel caso, premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) (3) per riavviare il bruciatore.

   La spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (4) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prefissata.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Per l'opzione comando HUMIDAIRE:

1. Quando si desidera utilizzare il vapore è sufficiente regolare il STEAM CYCLE TIMER (TIMER CICLO VAPORE) (8) in corrispondenza dei tempi richiesti di iniezione.
2. Premere e rilasciare il pulsante STEAM CYCLE START (AVVIO CICLO VAPORE) (7). L'indicatore STEAM (VAPORE) (6) si illumina quando l'acqua viene iniettata nella camera di cottura.

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Ruotare l'interruttore SELECTOR (selettore) (1) su COOL DOWN (raffreddare).

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su *OFF*.
2. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

Funzionamento

Comandi a Stato Solido AC-500

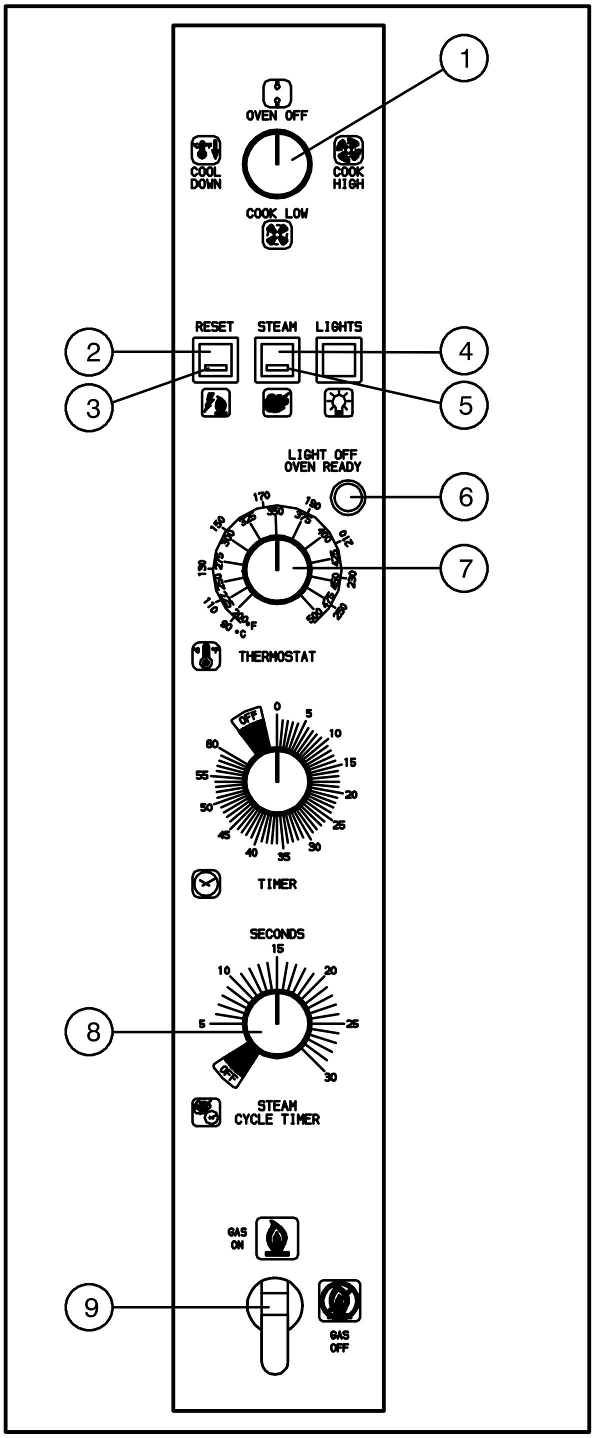


Figure 13

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Aprire la valvola del gas (9).
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.

   La ventola si mette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.
4. Regolare il TERMOSTATO (THERMOSTAT) (7) alla temperatura desiderata.

   Gli elementi si accendono. Sul pannello di comando si accende la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (6).

   Se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (3). Nel caso, premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) (2) per riavviare il bruciatore.

   La spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (6) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prefissata.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Per l'opzione comando HUMIDAIRE:

1. Quando si desidera utilizzare il vapore, regolare il STEAM CYCLE TIMER (TIMER CICLO VAPORE) (8) ai tempi richiesti di iniezione.
2. Premere e rilasciare il pulsante STEAM CYCLE START (AVVIO CICLO VAPORE) (4). L'indicatore STEAM (VAPORE) (5) si illumina quando l'acqua viene iniettata nella camera di cottura.

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su *OFF*.
2. Chiudere la valvola del gas (9).

Comandi a Zephaire

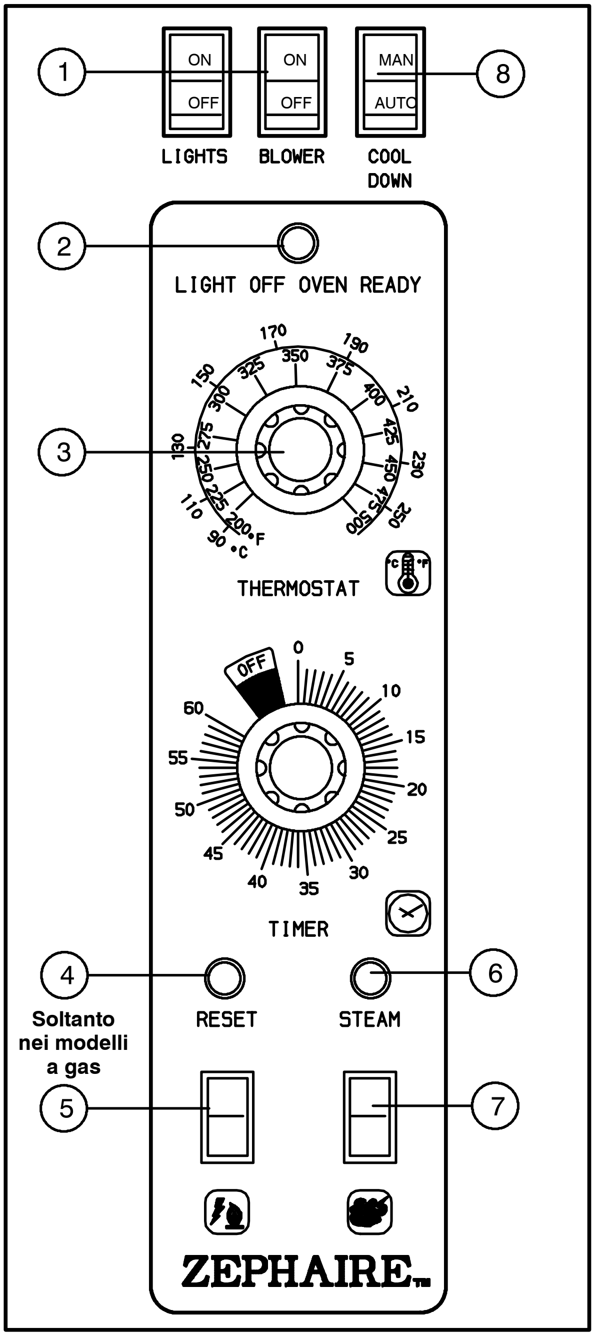


Figure 14

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Posizionare l'interruttore BLOWER (SOFFIANTE) (1), situato sul pannello anteriore, su *ON*. Regolare l'interruttore COOL DOWN (raffreddare) (8) su AUTO.

   La ventola si mette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.
4. Regolare il THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) alla temperatura desiderata.

   Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si illumina la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2).

   Modelli a gas: se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (4). Nel caso, premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) (5) per riavviare il bruciatore.

   La spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prefissata.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Per l'opzione comando HUMIDAIRE:

1. Premere e rilasciare il pulsante STEAM CYCLE START (AVVIO CICLO VAPORE) (7). L'indicatore STEAM (VAPORE) (6) si illumina quando l'acqua viene iniettata nella camera di cottura.

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Regolare l'interruttore BLOWER (soffiante) (1) su ON.
3. Regolare l'interruttore COOL DOWN (raffreddare) (8) su MANUAL (manuale).

Spegnimento

1. Posizionare il BLOWER (SOFFIANTE) (1) su *OFF*.
2. Posizionare il THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) su *OVEN OFF (FORNO SPENTO).*
3. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

Funzionamento

CH-Pro3 (Controllo Digitale Programmabile allo Stato Solido)

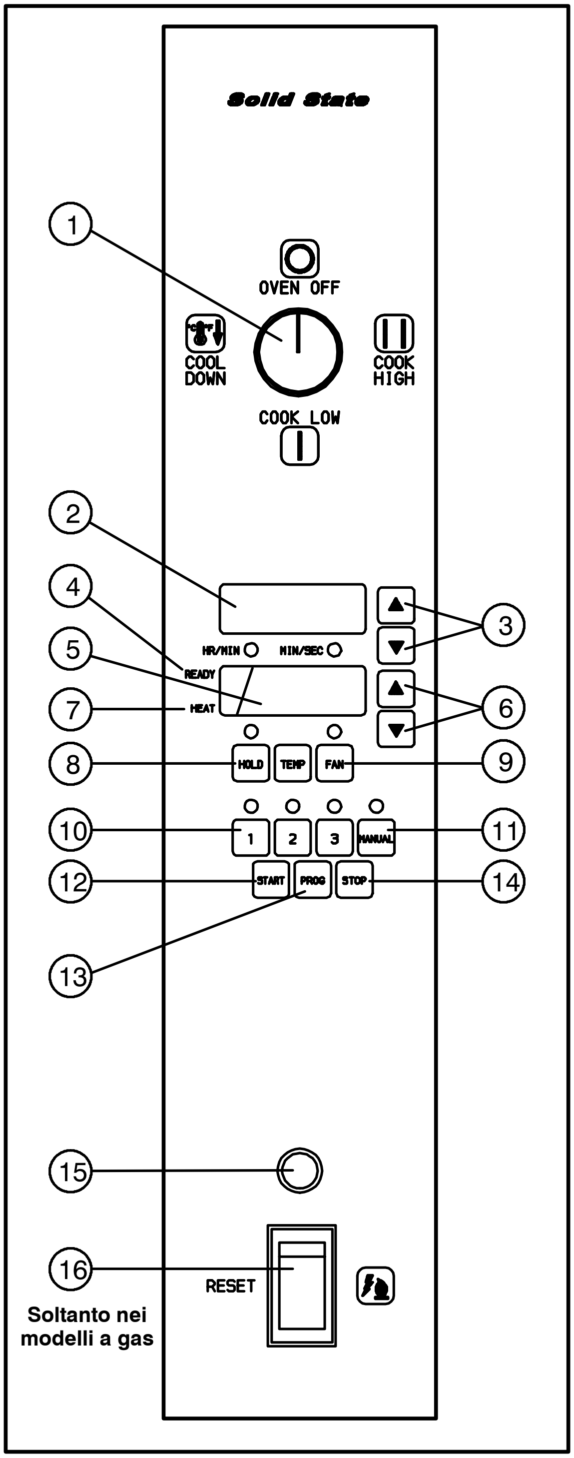


Figure 15

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

FUNZIONAMENTO

Accensione del forno:

1. Portare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata. I fornelli si accendono oppure gli elementi cominciano a riscaldarsi. La spia dell'INDICATORE DI CALORE (7) si accende.

   Sui modelli a gas, se il fornello non si accende entro alcuni secondi, si accende la SPIA DI AZZERAMENTO ALLARME (15). Per riaccendere il fornello, premere l'INTERRUTTORE DI RIPRISTINO (16).

NOTE: se dopo svariati tentativi il forno non si riaccende, rivolgersi a personale qualificato.

Funzionamento manuale:

NOTE: in qualsiasi momento durante il funzionamento manuale, premere i tasti a freccia per cambiare il tempo e la temperatura di cottura.

1. Premere il TASTO MANUALE DEL PRODOTTO (11); il LED manuale e del tasto della ventola si accende.
2. Premere i TASTI A FRECCIA DEL TEMPO (3) per immettere un valore.

   Per la cottura ad impulsi: premere il TASTO DELLA VENTOLA (9). Servirsi dei TASTI A FRECCIA (3) per immettere il valore ad impulsi desiderato. Il LED del tasto della ventola lampeggia.
3. Premere i TASTI A FRECCIA DELLA TEMPERATURA (6) per immettere il valore di cottura desiderato.
4. **Per la modalità di Cottura e Tenuta a caldo** – Premere e tenere premuto il TASTO DI TENUTA A CALDO (8). Contemporaneamente, servirsi dei TASTI A FRECCIA DELLA TEMPERATURA (6) per immettere il valore desiderato. Il LED del tasto di tenuta si accende.
5. La spia dell'INDICATORE DI PRONTO (4) si accende quando il forno raggiunge la temperatura di cottura desiderata.

6. Premere il TASTO DI AVVIO (12). Il DISPLAY DELL'ORA (2) inizia il conto alla rovescia. Il LED del tasto manuale lampeggia.
7. Allo scadere del tempo di cottura, il LED ed il display lampeggiano e scatta l'allarme. Premere il TASTO DI ARRESTO (14) per spegnere l'allarme.

   NOTE: Inella modalità di Cottura e Tenuta a caldo, l'allarme si spegne da solo. La temperatura del forno cala fino a raggiungere la temperatura di tenuta a caldo. Il display continua a segnare il tempo. Premere il TASTO DI TENUTA A CALDO (8) per disattivare (off) la modalità di Tenuta a caldo.

Funzionamento dei tasti del prodotto:

1. Premere il TASTO DEL PRODOTTO desiderato (10). La spia LED corrispondente si accende.
2. L'INDICATORE DI PRONTO (4) si accende quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura.
3. Premere il TASTO DI AVVIO (12). Il DISPLAY DELL'ORA (2) inizia il conto alla rovescia. Il LED del tasto del prodotto lampeggia.

   NOTE: nella modalità Cottura ad impulsi il LED della ventola lampeggia.
4. Allo scadere del tempo (cottura o impulsi), il LED corrispondente ed entrambi i display lampeggiano e scatta un allarme.
5. Premere il TASTO DI ARRESTO (14) per spegnere l'allarme.

   NOTE: nella modalità di Cottura e Tenuta a caldo, l'allarme si spegne da solo. La temperatura del forno cala fino a raggiungere la temperatura di tenuta a caldo. Il display continua a segnare il tempo. Premere il TASTO DI TENUTA A CALDO (8) per disattivare (off) la modalità di Tenuta a caldo.

Spegnimento del forno:

1. Portare il SELETTORE (1) su *OVEN OFF.*

PROGRAMMAZIONE DEI TASTI DEL PRODOTTO

NOTE: questa procedura viene usata anche per programmare le impostazioni predefinite per il tasto manuale.

1. Portare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.
2. Premere il TASTO DEL PRODOTTO (10) desiderato. Il LED ed il tasto del prodotto della ventola si accendono.
3. Premere e tenere premuto il TASTO DEL PROGRAMMA (13) per circa cinque secondi fin quando il LED del tasto del prodotto non lampeggia.
4. Premere i TASTI A FRECCIA DEL TEMPO (3) per immettere il valore di cottura desiderato.

   Per la cottura ad impulsi: premere il TASTO DELLA VENTOLA (9). Servirsi dei TASTI A FRECCIA (3) per immettere il valore a impulsi desiderato.
5. Premere i TASTI A FRECCIA DELLA TEMPERATURA (6) per immettere il valore desiderato.
6. **Per le modalità di Cottura e Tenuta a caldo** – Premere e tenere premuto il TASTO DI TENUTA A CALDO (8). Contemporaneamente, servirsi dei TASTI A FRECCIA DELLA TEMPERATURA (6) per immettere il valore di cottura desiderato.
7. Premere il TASTO DEL PROGRAMMA (13) per memorizzarne le impostazioni.

Funzionamento

Comandi Digitali a Stato Solido

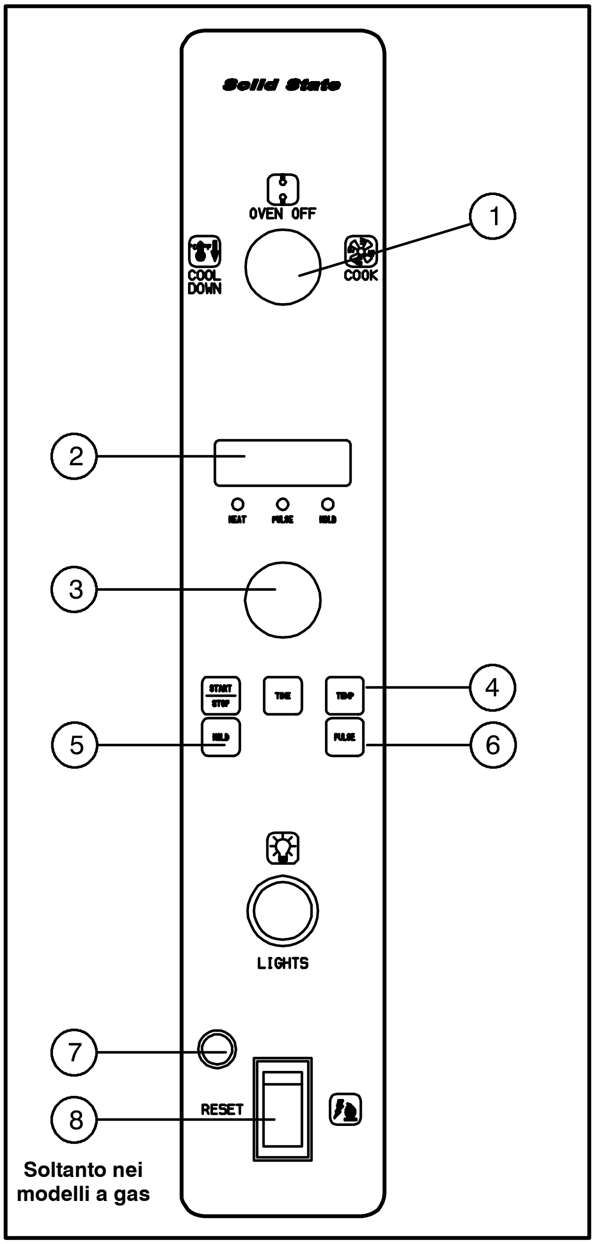


Figure 16

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione di cottura desiderata.

   La ventola si mette in movimento e si accende il dispositivo di comando della temperatura.
4. Premere il tasto TEMP (TEMPERATURA) (4) e ruotare il quadrante per selezionare la temperatura desiderata.

   Il bruciatore si accende o si attivano gli elementi. Sul pannello di comando si accende la spia HEAT (CALORE) (2).

   Modelli a gas: Se il bruciatore non si accende entro alcuni secondi, si illumina la spia di allarme RESET (RIPRISTINO) (7). Nel caso, premere l'interruttore di RESET (RIPRISTINO) (8) per riavviare il bruciatore.

   La spia HEAT (CALORE) (2) si spegne quando il forno raggiunge la giusta temperatura.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Cottura con modalità Pulse (impulsi):

NOTE: Selezionare la durata del periodo Pulse (ad impulsi) prima di caricare il prodotto.

1. Premere il TASTO PULSE (IMPULSI) (6).
2. Selezionare la durata del periodo ad impulsi sul quadrante (DIAL) (3). Il periodo di cottura ad impulsi fa parte del tempo di cottura.

Cottura e Hold (periodo di riposo):

NOTE: Selezionare la durata del periodo di riposo (hold time) prima di caricare il prodotto.

1. Premere il TASTO HOLD (RIPOSO) (5)..
2. Selezionare la durata del periodo di riposo sul quadrante (DIAL) (3).

Raffreddamento

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Ruotare l'interruttore SELECTOR (selettore) (1) su COOL DOWN (raffreddare).

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su *OFF (SPENTO)*.
2. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

Modulo di Comando Intelliplus

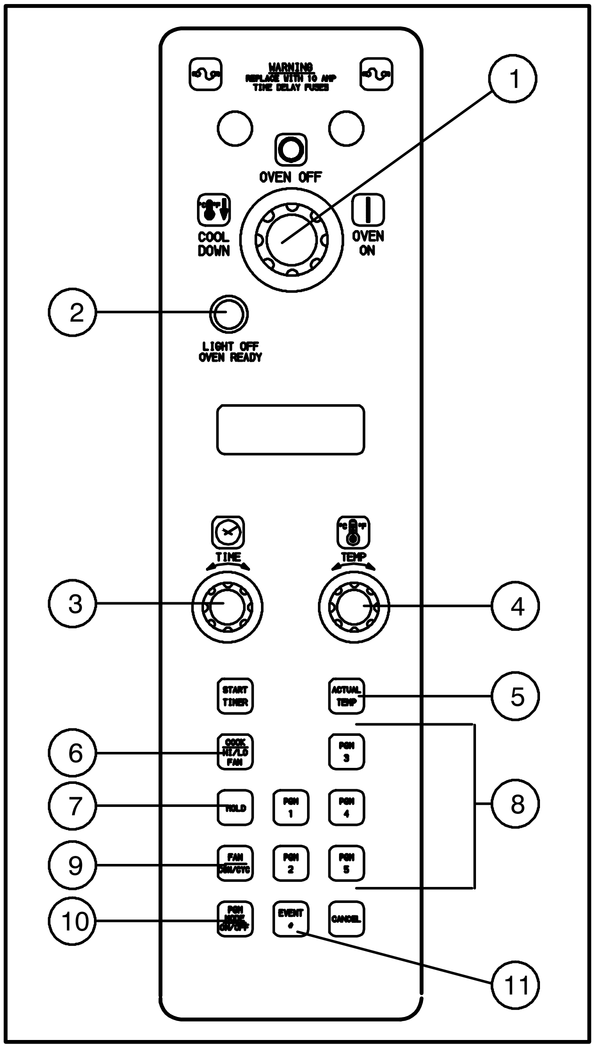


Figure 17

OPERATION

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

NOTE: Soltanto per i modelli elettrici.

1. Chiudere lo sportello del forno.
2. Girare il SELETTORE (1) sulla posizione *OVEN ON (ACCENSIONE FORNO)*.
3. Ruotare il quadrante SELEZIONE TEMPERATURA (4) in corrispondenza della temperatura desiderata.

   Si accende la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2).
4. Premere il tasto COOK HI/LO FAN (COTTURA ALTA/BASSA VENTOLA) (6) per selezionare la velocità della ventola.
5. Premere il tasto FAN CON/CYC (VENTOLA CONTINUO/CICLO) (9) per selezionare il tipo di funzionamento desiderato per la ventola.
6. Per visualizzare la temperatura all'interno del forno, premere e tenere premuto il tasto ACTUAL TEMP (TEMPERATURA EFFETTIVA) (5).

   Il forno raggiunge la temperatura prefissata quando la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2) si spegne.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Cottura e Hold (periodo di riposo):

NOTE: Selezionare la durata del periodo di riposo (hold time) prima di caricare il prodotto.

1. Premere il TASTO HOLD (RIPOSO) (7).
2. Selezionare la durata del periodo di riposo sul quadrante (DIAL) (3).

Programmazione di operazioni a catena:

1. Premere PGM MODE ON/OFF (MODALITÀ PROG. ON/OFF) (10).
2. Premere il tasto PGM # (PROGRAMMA) (8) desiderato.
3. Selezionare la temperatura, la velocità della ventola, la modalità di quest'ultima e il periodo di cottura desiderati. Seguire le istruzioni riportate qui sopra.
4. Premere il tasto EVENT # (OPERAZ. N.) (11) per passare all'operazione successiva.
5. Dopo aver programmato tutte le operazioni desiderate premere PGM MODE ON/OFF (MODALITÀ PROG. ON/OFF) (10)

Per applicare il programma:

1. Caricare il prodotto.
2. Premere il tasto PGM # (PROGRAMMA) (8) desiderato.

Spegnimento

1. Posizionare il SELETTORE (1) su *OVEN OFF (FORNO SPENTO).*

Funzionamento

KCO-25E Comando Digitale a Stato Solido

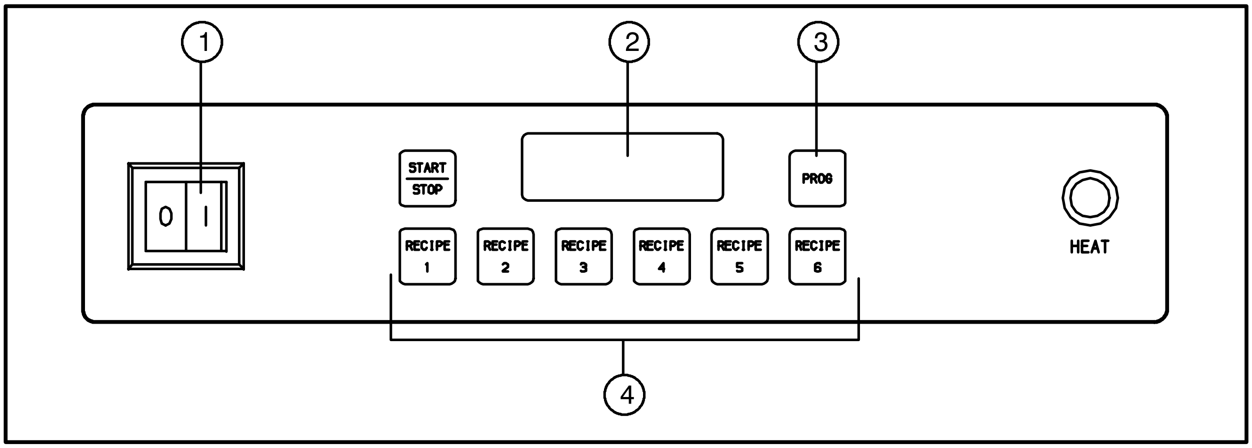


Figure 18

FUNZIONAMENTO

NOTE: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Premere l'INTERRUTTORE DI ACCENSIONE (1) in corrispondenza di *ON*.
2. Selezionare uno dei TASTI PRODOTTI (4) programmati.

   NOTE: Premere una volta per una sola teglia, due volte per due teglie, ecc.

   I tasti dei prodotti sono stati programmati in fabbrica nel modo seguente:

Ricetta	Temp.	Ricetta	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Quando sul DISPLAY (2) lampeggia PROD (PRODOTTO) e 1, l'apparecchio ha raggiunto la temperatura programmata.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Spegnimento

1. Premere l'INTERRUTTORE DI ACCENSIONE (1) in corrispondenza di *OFF*.

PROGRAMMAZIONE

1. Premere il tasto PROGRAM (PROGRAMMA) (3).
2. Quando sul display appare *CODE* (CODICE), digitare 1111 utilizzando i tasti del prodotto. Premere, quindi, il tasto PROGRAM (3).
3. Premere il tasto del prodotto desiderato. Sul display appare TE # (TEMP.) e la temperatura attuale di cottura. Immettere la temperatura di cottura desiderata utilizzando i tasti del prodotto. Premere, quindi, il tasto PROGRAM (3).
4. Sul display appare TI # (TEMP. I) e la temperatura attuale di cottura per una teglia. Immettere la temperatura di cottura desiderata utilizzando i tasti del prodotto. Premere, quindi, il tasto PROGRAM (3).
5. Ripetere l'operazione 4 fino ad un massimo di tre teglie. Sul display appare la parola *PROG.* (PROGRAMMA).
6. Premere il tasto PROGRAM (3) per uscire dalla modalità di programmazione.

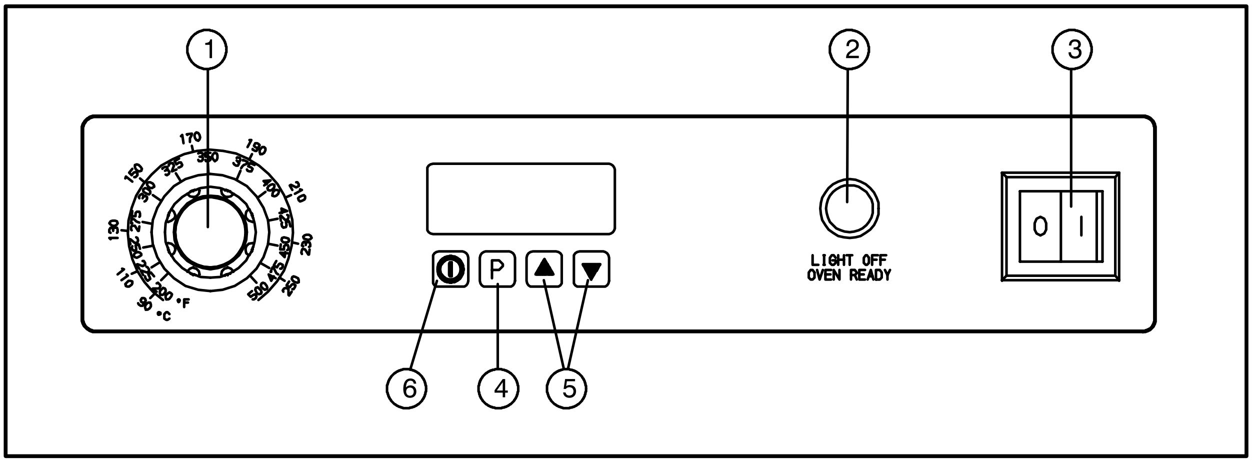


Figure 19

FUNZIONAMENTO

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

1. Premere l'INTERRUTTORE DI ACCENSIONE (3) in corrispondenza di *ON*.
2. Regolare il TERMOSTATO (THERMOSTAT) (1) sulla selezione desiderata. Il forno raggiunge la temperatura prefissata quando la spia LIGHT OFF OVEN READY (LUCE SPENTA FORNO PRONTO) (2) si spegne.

NOTE: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Uso del timer (8 impostazioni predefinite)

1. Premere i tasti UP ARROW (freccia in su) e DOWN ARROW (freccia in giù (5) per scorrere all'impostazione predefinita desiderata.
2. Premere il tasto START/STOP (avvio/arresto) (6) per iniziare il conto alla rovescia del timer.

Spegnimento

1. Premere l'INTERRUTTORE DI ACCENSIONE (3) in corrispondenza di OFF.

PROGRAMMAZIONE DEL TIMER

1. Premere e tenere premuto il tasto TIMER PROGRAM (programmazione del timer) (4).
2. Premere le frecce SU e GIÙ (5) per selezionare il periodo di cottura desiderato.
3. Premere il tasto TIMER PROGRAM (programmazione del timer) (4) per uscire dalla modalità di programmazione.

Manutenzione

Pulizia

ATTENZIONE:

NON bagnare il forno con spruzzatori d'acqua.

QUOTIDIANA

1. Impregnare un panno pulito con olio leggero e passare la superficie esterna del forno quando è freddo. Asciugare il forno con un panno pulito.
2. Pulire le superfici in acciaio inox con un pulente industriale non tossico appositamente studiato per superfici inox. Eseguire la pulizia a forno freddo seguendo la grana del metallo.
3. Pulire la superficie interna di porcellana con un pulente industriale non tossico studiato appositamente per la porcellana.

SETTIMANALE

1. Togliere le griglie e il portagriglie. Immergerli in una soluzione di ammoniaca ed acqua.

OGNI 12 MESI

Per tutti i modelli di forno:

1. Controllare il collegamento elettrico principale.
2. Togliere la ruota del soffiante. Immergerla in una soluzione di ammoniaca ed acqua.

Per i modelli a gas soltanto:

1. Controllare il gruppo di sfiato per individuare eventuali segni di corrosione causati dall'umidità e dalle sostanze corrosive presenti nel fumo.
2. Controllare la regolazione del gas. Eventualmente regolarla.

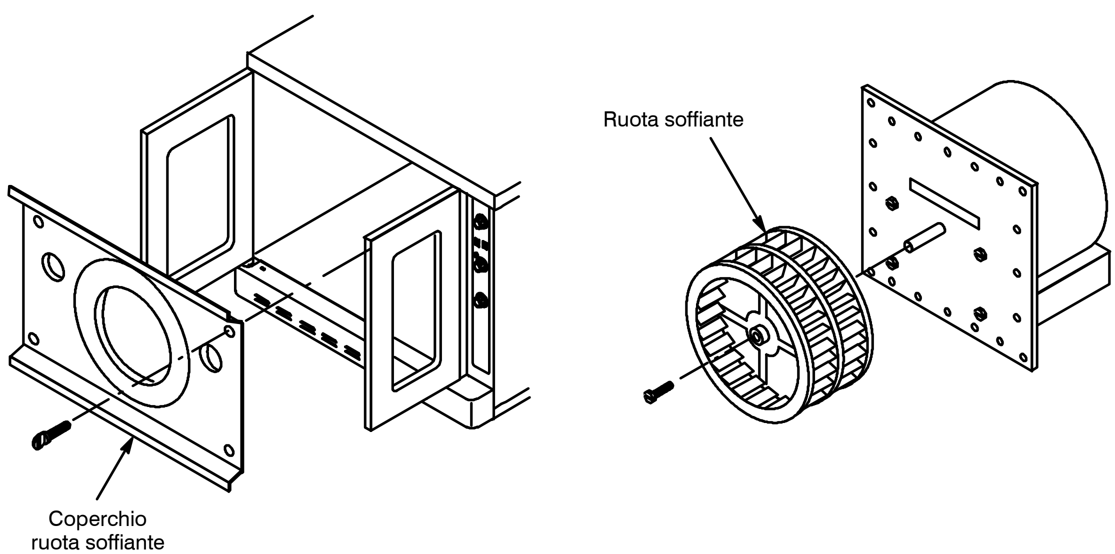


Illustrazione modello DFG-100-3

Figure 20

COMPONENTI ELETTRICI

1. Staccare la presa di alimentazione del forno.
2. Togliere i componenti dal pannello e mettere da parte i cablaggi.
3. Reinstallare i componenti.

COMBINAZIONE COMANDO A GAS

NOTE: Soltanto nei modelli a gas.

1. Chiudere il gas e scollegare la corrente al forno.
2. Scollegare il cavo dell'alimentazione elettrica.
3. Staccare la presa del gas davanti e dietro la combinazione di comando.
4. Togliere il tubo della fiamma pilota, sostituirlo, rimontarlo ed eseguire le necessarie regolazioni. Verificare che non vi siano perdite di gas.

RIMOZIONE DEL BRUCIATORE

NOTE: Soltanto nei modelli a gas.

1. Chiudere il gas e staccare l'alimentazione elettrica.
2. Togliere il coperchio della combustione.
3. Staccare la presa del gas, ecc. (ved. sopra).
4. Togliere le viti dalla staffa di supporto del bruciatore.
5. Togliere il bruciatore dalla camera di combustione.
6. Se è necessario, sostituire il bruciatore pilota. Installare il bruciatore.

COMPONENTI DELLO SCOMPARTO DI COMANDO

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale.
2. Togliere il coperchio della combustione.
3. Togliere il coperchio dello scomparto di comando.
4. Estrarre il pannello di comando sfilandolo dalla sua sede.
5. Sostituire e riparare il componente in questione.
6. Rimontare il pannello, il coperchio dello scomparto di comando e il coperchio della combustione.

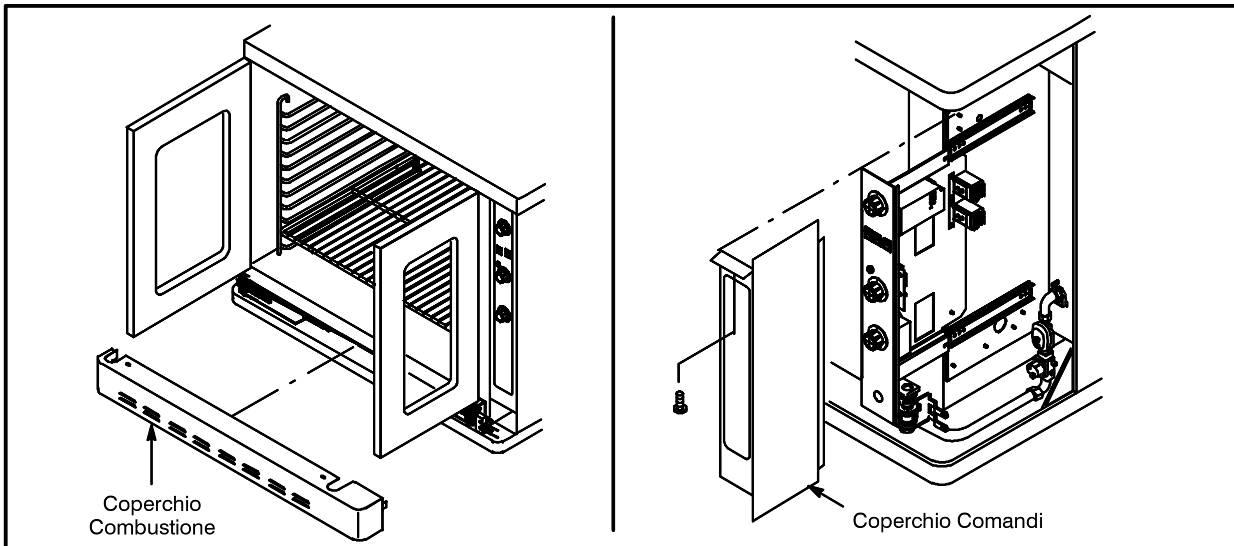


Illustrazione modello DFG-100-3

Figure 21

Manual de Instalação e Operação para Fornos de Convecção Elétricos e a Gás da Série Export

Entrega e Localização

ENTREGA E INSPECÇÃO

Todos os fornos Blodgett são despachados em contentores para evitar danos. Após a entrega do seu novo forno:

- Verifique se o contentor de despacho está danificado por fora. Qualquer evidência de danos deverá ser registada no recibo de entrega, o qual deverá ser assinado pelo motorista encarregado do despacho.
- Desembale o forno e verifique se apresenta danos internos. A empresa transportadora aceita reclamações referentes a danos invisíveis se forem notificados dentro de 15 dias após a entrega e se o contentor do despacho se encontrar disponível para inspecção.

A Blodgett Oven Company não assume qualquer responsabilidade por perda ou danos sofridos em trânsito. A empresa transportadora assume toda a responsabilidade pela respectiva entrega nas devidas condições após ter aceite a carga. Contudo, nós estamos dispostos a prestar--lhe assistência se for necessário registar uma reclamação.

LOCALIZAÇÃO DO FORNO

O posicionamento do forno deverá ser devidamente planeado e localizado para que o seu desempenho seja mais satisfatório e mais conveniente para o operador.

- Colocar o forno a pelo menos 15,2 cm da parede de trás e 15,2 cm da parede lateral.
- Colocar o forno num local com ventilação adequada.
- Colocar o forno debaixo de um exhaustor, em conformidade com os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.
- Posicione o forno para que a tomada de abastecimento esteja acessível.
- Coloque o forno numa área livre de correntes de ar.
- Mantenha a área adjacente ao forno livre e isenta de materiais combustíveis como papel, papelão, líquidos e solventes inflamáveis.
- Não coloque o forno numa base com anteparo ou selado contra uma parede. Isto irá restringir o fluxo de ar impedindo uma ventilação adequada.
- Para os modelos a gás o local de instalação deverá proporcionar um espaço adequado para a abertura do ar na câmara de combustão.

Antes de efectuar qualquer conexão de utilidades a este forno, verifique a placa sinalética para se assegurar que as especificações técnicas do forno são compatíveis com o abastecimento de serviços de gás (se aplicável) e com a alimentação eléctrica para o forno.

Instalação

Montagem do Forno

NOTE: Este aparelho deve ser instalado conforme o regulamentos atuais e usado somente num local bem ventilado. Refira–se às instruções antes de instalar e usar este aparelho.

NOTE: Instalação tem que ser feita por instalador qualificado somente.

FIXAÇÃO DO PÉ

Pés de 10 cm

1. Coloque o forno em posição horizontal sobre as costas.
2. Atarrache os pés nos orifícios nos cantos do forno. Aperte a porca sextavada na parte superior de cada pé.
3. Incline o forno para cima sobre os respectivos pés.
4. Rode a base do pé ajustável para nivelar o forno.

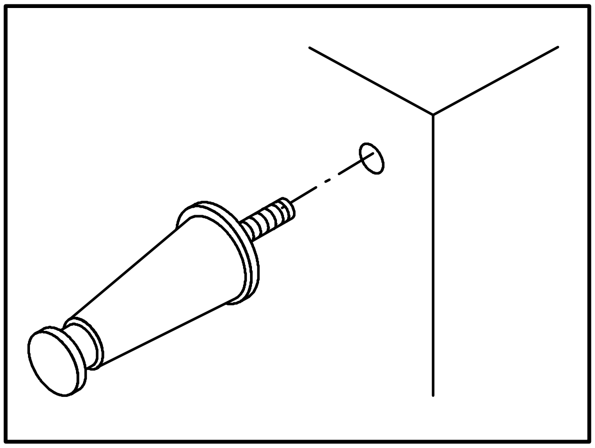
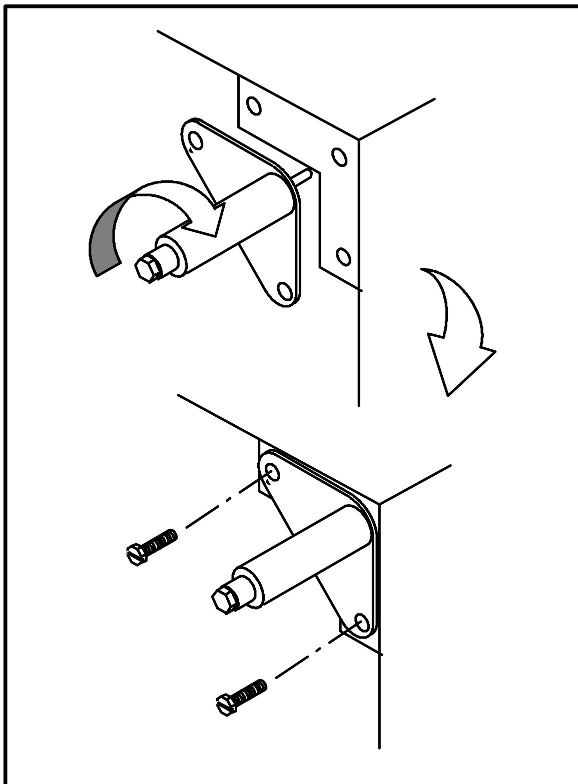


Figure 1

Pés de 15 cm, 18 cm e 64 cm

1. Coloque o forno em posição horizontal sobre as costas.
2. Alinhe o pino roscado em cada pé com a porca dentro de cada canto da base. Rode os pés no sentido dos ponteiros de um relógio para apertar.
3. Alinhe os orifícios em cada placa do pé com os orifícios na estrutura do forno. Fixe cada pé com duas cavilhas de 1/2 polegada.

   NOTE: Consulte a secção sobre Instalação de Rodas, se aplicável.
4. Incline o forno para cima sobre os respectivos pés.
5. Rode a base do pé ajustável (ou rodas) para nivelar o forno.



Pés ajustáveis de 15 cm

Figure 2

LIGAÇÃO À ESTRUTURA DE SUPORTE

1. Coloque o forno na estrutura de suporte. Posicione–o no centro da estrutura.
2. Remova o painel lateral direito do forno.
3. Alinhe os orifícios na base do forno com os orifícios na estrutura de suporte.
4. Prenda com cavilhas, arruelas e porcas, como mostrado abaixo.
5. Reponha o painel lateral.

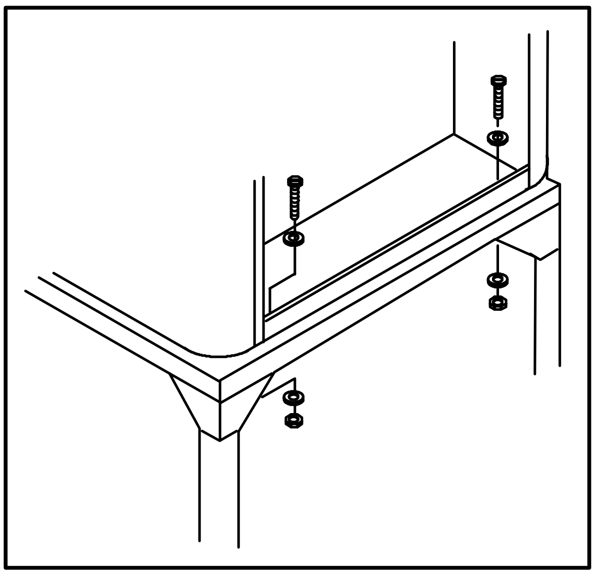


Figure 3

INSTALAÇÃO DE RODAS

NOTE: *Instale as rodas com dispositivos de travagem na parte frontal. Instale rodas sem dispositivos de travagem na parte de trás.*

Rodas para Fornos de Empilhamento Duplo e Simples

1. Atarrache os pés.
2. Desaperte a porca de aperto na base de cada pé ajustável. Retire o conjunto de peças do pé.
3. Introduza uma roda em cada pé, como mostrado. Aperte as porcas de aperto para fixar as rodas.

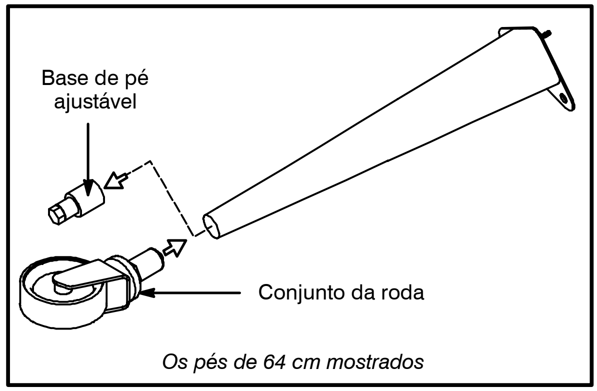


Figure 4

Rodas de Perfil Baixo para Fornos de Empilhamento Duplo

1. Alinhe os três orifícios em cada placa do conjunto da roda com os orifícios na base do forno. Prenda com três cavilhas de 1/2 polegada.

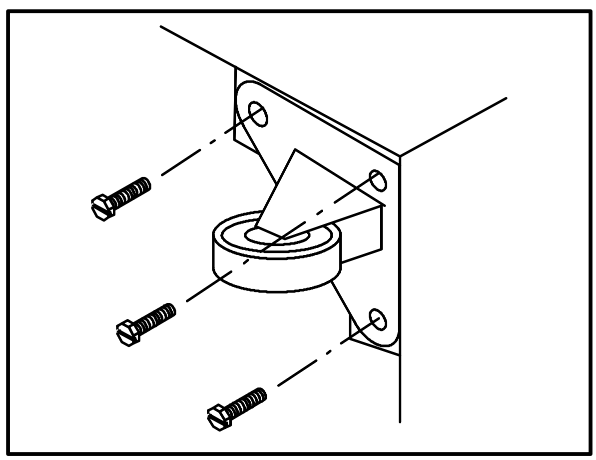


Figure 5

Instalação

Montagem do Forno

MONTAGEM DA SECÇÃO DUPLA

NOTE: Certifique – se de que as caixas da conduta de fumo do forno simples foram retiradas antes de fixar o conector da conduta de fumo.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V, e Zephaire E&G

1. Prenda os pés curtos às secções da base.
2. Empilhe os fornos.
3. Coloque os grampos sobre as arestas das estruturas do forno.
4. Atarrache os grampos juntamente com as porcas e cavilhas de 3/8 de polegada fornecidas.
5. Ligue o conector da conduta de fumo.

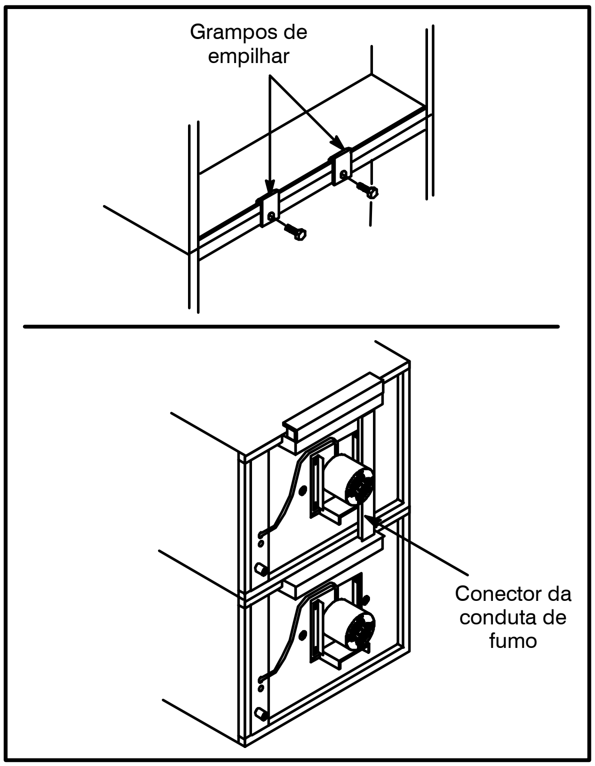


Figure 6

DFG-50

1. Empilhe os fornos.
2. Remova a cobertura do compartimento de combustão e o painel lateral.
3. Alinhe os orifícios nos cantos frontais e traseiros dos fornos.
4. Atarrache com as cavilhas, arruelas e porcas, como mostrado.
5. Reponha a cobertura do compartimento de combustão e o painel lateral.

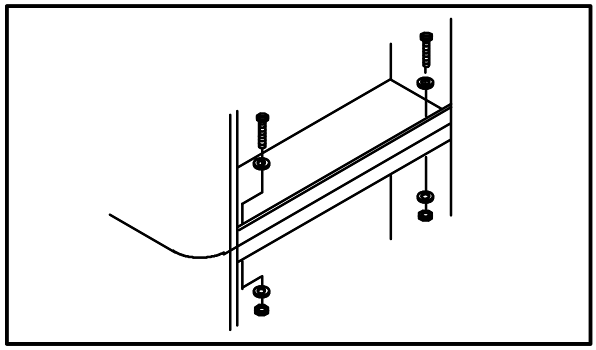


Figure 7

KCO-25E

1. Prenda os pés curtos às secções da base.
2. Empilhe os fornos.
3. Retire os parafusos da esquerda e da direita da base da secção superior. Retire os parafusos da esquerda e da direita do topo da secção inferior.
4. Ligue os dois ângulos de empilhamento. Utilize os parafusos removidos.
5. Ligue o conector da conduta de fumo.

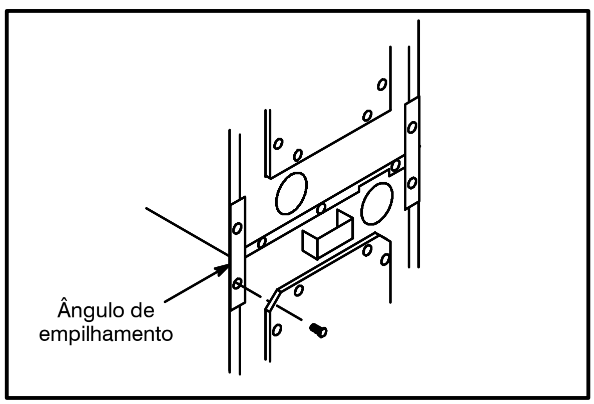
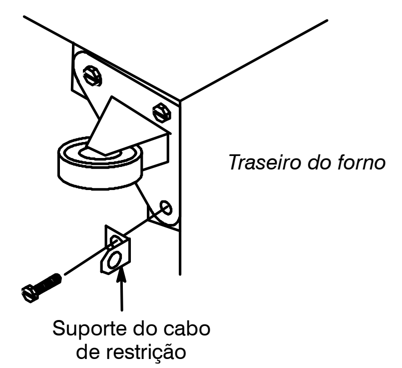


Figure 8

RESTRIÇÃO DO TUBO DE GÂS (modelos a gàs)

Se o forno estiver montado sobre rodas, deverá utilizar um conector comercialf lexível com o mínimo de 1,9 cm de diâmetro interno juntamente com um dispositivo de ligação rápida.

1. Monte o suporte fornecido à cavilha do pé imediatamente abaixo da admissão de gás.
2. Prenda o grampo do cabo de restrição ao suporte de montagem.



Unidade de empilhamento duplo mostrado

Figure 9

VENTILAÇÃO (modelos a gàs)

É necessário uma tampa de chaminé de descarga tipo capota, accionada mecanicamente. A tampa de chaminé deverá cobrir completamente o forno com uma saliência de pelo menos 15 cm em todos as margens não adjacentes a uma parede. A distância do piso à margem inferior da tampa não deverá exceder 2,1 m.

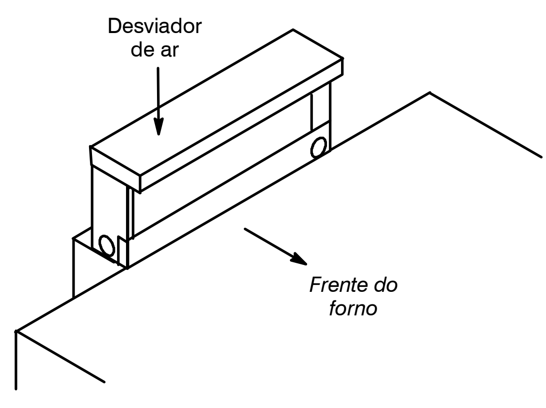
AVISO:

A não observação das instruções referentes a uma ventilação adequada poderá ser perigoso à saúde do operador e poderá resultar em problemas operacionais, cozimento medíocre e possível dano no equipamento.

Os danos sustidos como resultado directo de uma ventilação inadequada não serão cobertos pela garantia do fabricante.

Os fornos encomendados para ventilação de tampa de chaminé são fornecidos com um desviador de ar. Instale o desviador de ar como segue:

1. Coloque o desviador de ar sobre o conector da conduta de fumo com a área aberta virada para a frente do forno.
2. Prenda com os parafusos auto-roscantes fornecidos.



Tamanho natural do forno mostrado

Figure 10

Instalação

Conexão aos Serviços Pùblicos

CONEXÃO DE GAS (se aplicável)

Conectar o forno à mangueira de gás com o tipo de gas adequado, conforme os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.

Ajustando o Equipamento para Outros Tipos de Gases

1. Desligue a válvula de gás e desligue a chave operacional.
2. Desmonte o bloqueio de gás através dos acoplamentos.
3. Desmonte o queimador e substitua os injetores.
4. Instale o queimador e bloqueio de gás.
5. Verifique vazamentos e possíveis conexões elétricas soltas.
6. Regular a pressão do gás, se necessário. Veja Figura.

TOMADA DE PRESSÃO DE ENTRADA

NOTE: Somente para unidades Zephaire-G. Veja a locação da tomada de pressão.

1. Remover a tampa azul do tubo de admissão de gás.
2. Aplicar vedador de roscas a os filêtes machos do tubo.
3. Aparafusar o conjunto da tomada de pressão de entrada no tubo de gás e apertar.
4. Ver se não a perdas.

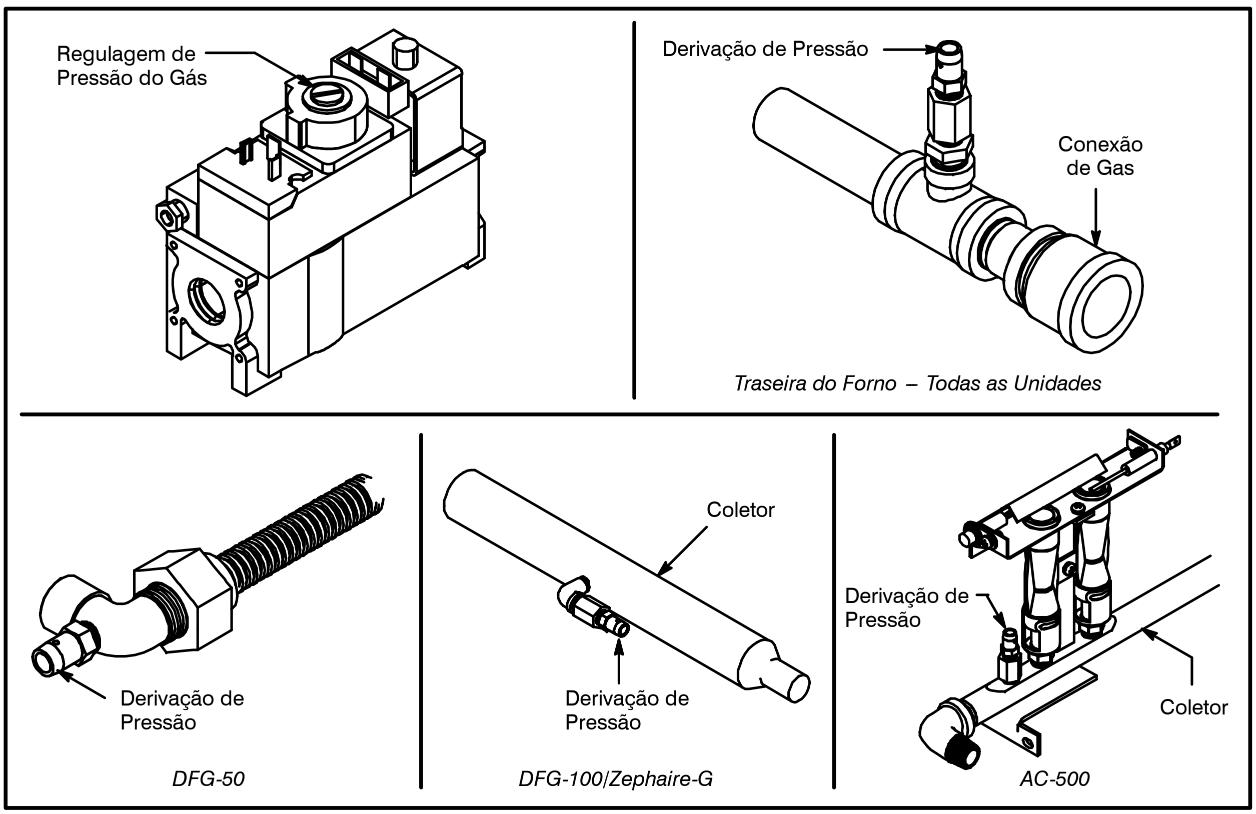


Figure 11

Conexão aos Serviços Pùblicos

Tipo de Gás	Pressão de Admissão mbars	Pressão do Queimador mbars	Diâmetro do Injetor mm	Passagem de Ar mm	Injetor-Piloto mm	Valor Padrão de Entrega kW (H*i*)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Gás Natural
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	2,10	18	2 x 0,38	16 Gás Natural
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Buteno
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propeno
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Gás Natural
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	2,10	9	2 x 0.38	8 Gás Natural
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Buteno
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propeno
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gás Natural
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Gás Natural
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Buteno
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propeno
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Gás Natural
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	1,75	16	–	20,5 Gás Natural
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Buteno
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propeno

Instalação

Conexão aos Serviços Pùblicos

CONEXÃO ELÉTRICA

NOTE: Conexão elétreica tem que ser feita por instalador qualificado somente.

NOTE: As ligações electricas devem ser efectuadas de acordo com os codigos Nacionais e Locais.

Um alívio de tensão para o cabo de abastecimento é requerido. O instalador tem que fornecer um embuchamento de cabo de abastecimento que satisfaça todos os Padrões Locais e Nacionais de Instalação.

Para Modelos a Gás:

NOTE: Os modelos a gás possuem uma unidade controladora de queimador sensível à fase. Se a fase e o terra forem trocados o controle travará.

Conectar fase + neutro + terra.

Para Modelos Elétricos:

Conectar o forno a um grupo separado com conexão rígida e disjuntor. O disjuntor deve desconectar todos os pólos, incluindo terra com uma separação mínima de 3 mm entre os contatos.

Para Monofase – Conectar fase + neutro + terra.

Para Trí–fase – Conectar L1 + L2 + L3 + neutro + terra.

PARTIDA INICIAL

1. Regule o THERMOSTAT (TERMOSTATO) para 260°C e opere por duas horas antes de colocar produtos. Este procedimento produz fumaça.
2. Limpar o forno após o processo inicial de queimadura. Veja a página 140 para instruções adequadas de limpeza.

KW/Seção	Voltagem	Fase	Frequência	Carga Máx.			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

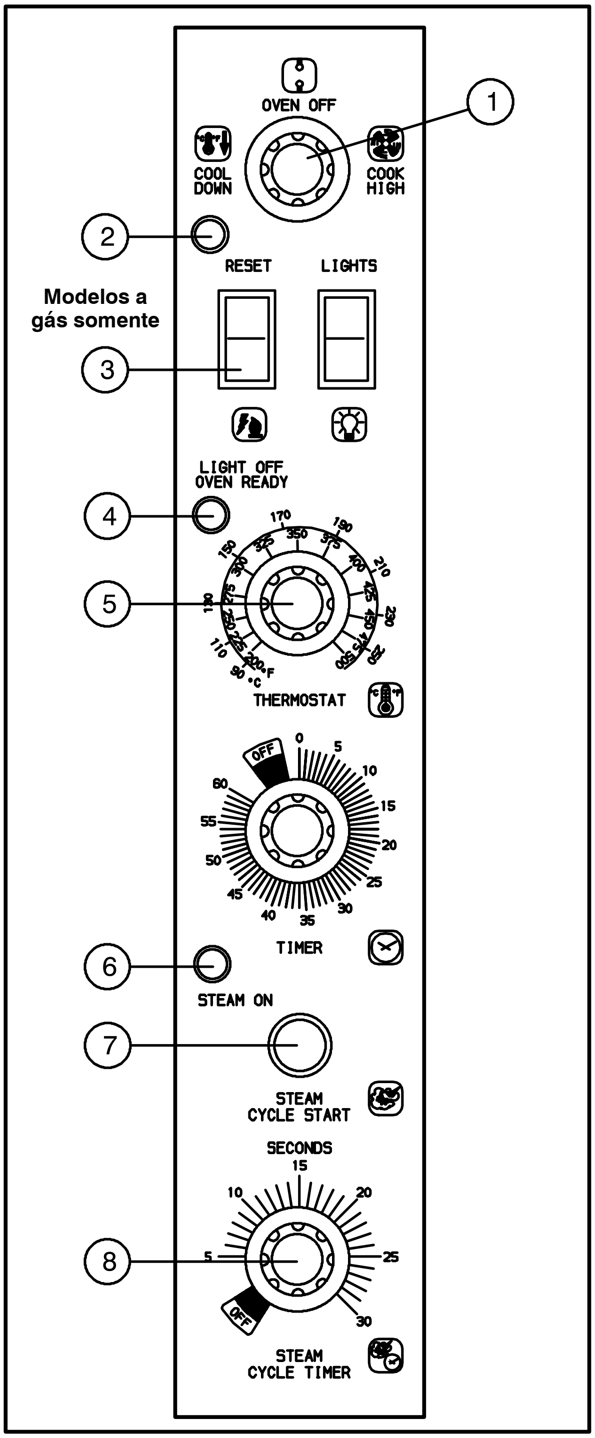


Figure 12

OPERAÇÃO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Ligue a válvula de gás. (Modelos a gás somente).
2. Feche a porta do forno.
3. Gire a Chave SELETORA (1) para a posição de cozimento desejada.

   O ventilador então começará a girar e o controle de temperatura ligará.
4. Ajuste o THERMOSTAT (TERMOSTATO) (5) para a temperatura desejada.

   O queimador acenderá ou os elementos ligarão. A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (4) acenderá no painel de controle.

   Para os modelos a gás, se quando ligar os queimador não acender dentro de poucos segundos, a luz de alarme RESET (REARMAR) (2) acenderá. Aperte a tecla de RESET (REARMAR) (3) para re-ligar o queimador.

   A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (4) se desligará quando o forno tiver atingido a temperatura.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para a opção de controle HUMIDAIRE:

1. Quando se desejar vapor, ajuste o STEAM CYCLE TIMER (RELÓGIO DE CICLO DE VAPOR) (8) para o tempo de injeção requerido.
2. Momentâneamente aperte e solte o botão STEAM CYCLE START (INICIAR CICLO DE VAPOR) (7). O indicador STEAM (VAPOR) (6) acenderá conforme a água é injetada no compartimento de assadura.

Arrefecer

1. Abra a porta do forno.
2. Rode o Interruptor SELECTOR (1) para a posição COOL DOWN (ARREFECER).

Desligamento

1. Gire a Chave SELETORA (1) para OFF (DESLIGADO).
2. Desligue á válvula de gás. (Modelos a gás somente).

Controle de Estado Sólido AC-500

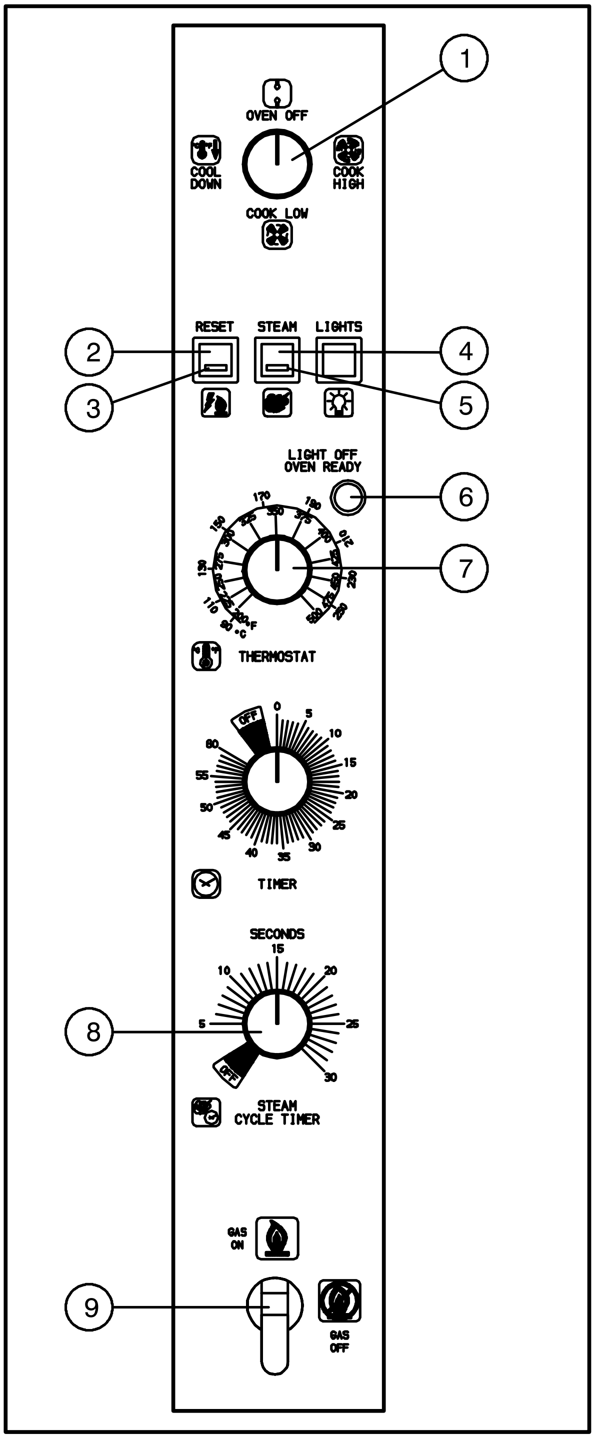


Figure 13

OPERAÇãO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Ligue a válvula de gás (9).
2. Feche a porta do forno.
3. Gire a Chave SELETORA (1) para a posição de cozimento desejada.

   O ventilador então começará a girar e o controle de temperatura ligará.
4. Ajuste o THERMOSTAT (TERMOSTATO) (7) para a temperatura desejada.

   Os elementos ligarão. A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (6) acenderá no painel de controle.

   Se quando ligar, o queimador não acender dentro de poucos segundos, a luz de alarme RESET (REARMAR) (3) acenderá. Aperte a tecla de RESET (REARMAR) (2) para re−ligar o queimador.

   A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (6) se desligará quando o forno tiver atingido a temperatura.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para a opção de controle HUMIDAIRE:

1. Quando se desejar vapor, ajuste o STEAM CYCLE TIMER (RELÓGIO DE CICLO DE VAPOR) (8) para o tempo de injeção requerido.
2. Momentâneamente aperte e solte o botão STEAM CYCLE START (INICIAR CICLO DE VAPOR) (4). O indicador STEAM (VAPOR) (5) acenderá conforme a água é injetada no compartimento de assadura.

Desligamento

1. Gire a Chave SELETORA (1) para OFF (DESLIGADO).
2. Desligue á válvula de gás. (9).

Controles de Zephaire

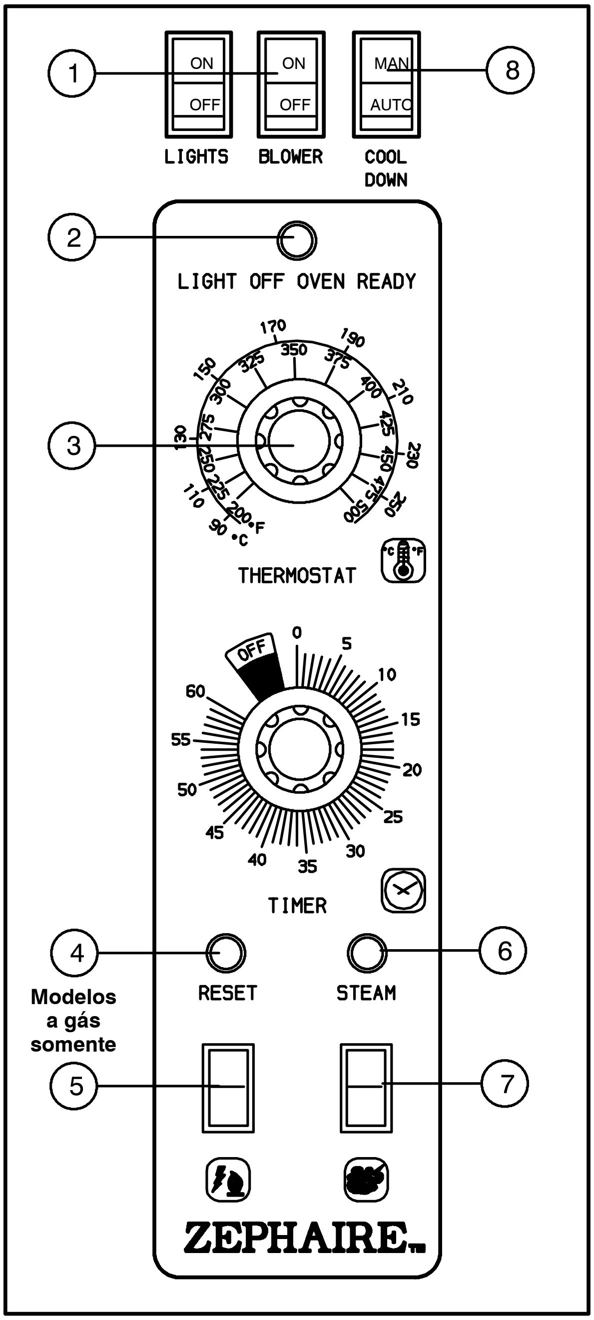


Figure 14

OPERAÇÃO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Ligue a válvula de gás. (Modelos a gás somente).
2. Feche a porta do forno.
3. Gire a CHAVE DO SOPRADOR (1) na frente do painel para *ON* (LIGA). Coloque o Interruptor COOL DOWN (ARREFECER) (8) na posição AUTO.

   O ventilador então começará a girar e o controle de temperatura ligará.
4. Ajuste o THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) para a temperatura desejada.

   O queimador acenderá ou os elementos ligarão. A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (2) acenderá no painel de controle.

   Para os modelos a gás, se quando ligar os queimador não acender dentro de poucos segundos, a luz de alarme RESET (REARMAR) (4) acenderá. Aperte a tecla de RESET (REARMAR) (5) para re-ligar o queimador.

   A luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (2) se desligará quando o forno tiver atingido a temperatura.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para a opção de controle HUMIDAIRE:

1. Momentâneamente aperte e solte o botão STEAM CYCLE START (INICIAR CICLO DE VAPOR) (7). O indicador STEAM (VAPOR) (6) acenderá conforme a água é injetada no compartimento de assadura.

Arrefecer

1. Abra a porta do forno.
2. Coloque o Interruptor BLOWER (VENTILADOR) (1) na posição ON (LIGADO).
3. Coloque o Interruptor COOL DOWN (ARREFECER) (8) na posição MANUAL.

Desligamento

1. Gire a CHAVE DO SOPRADOR (1) para OFF (DESLIGADO).
2. Gire a THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) para *OVEN OFF (FORNO DESLIGADO)*.
3. Desligue á válvula de gás. (Modelos a gás somente).

CH-Pro3 (Controle Digital Programável de Estado Sólido)

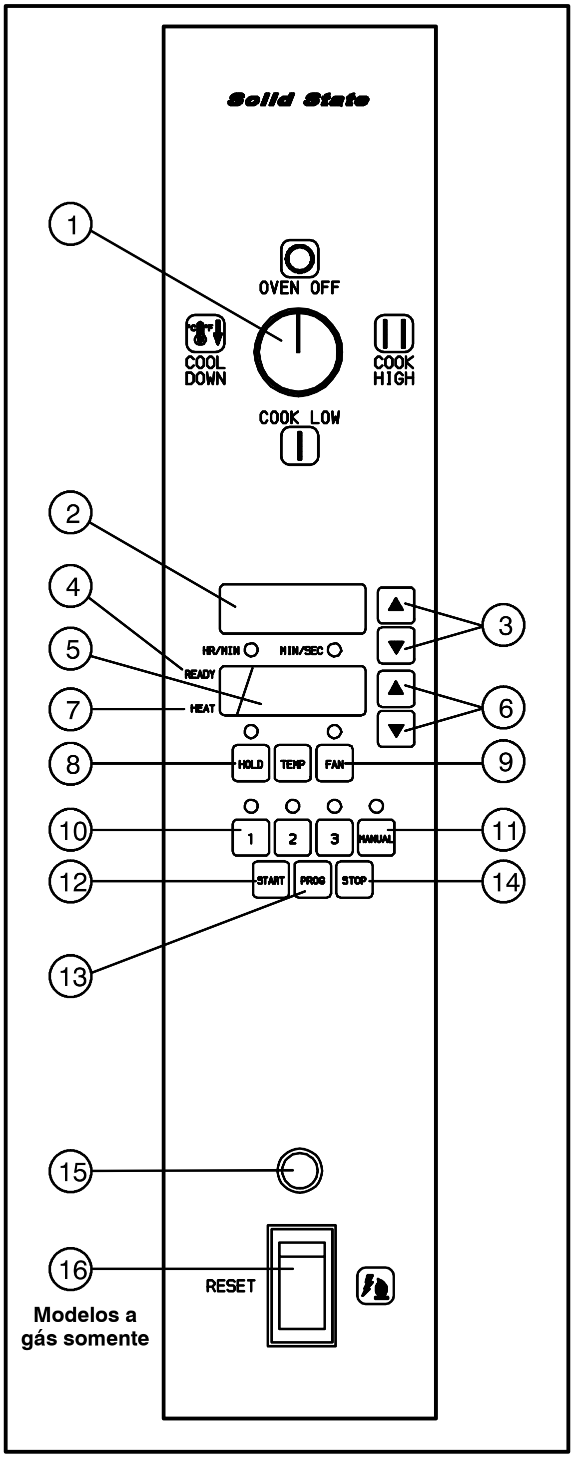


Figure 15

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

OPERAÇÃO

Arranque do forno:

1. Rode o INTERRUPTOR DO SELECTOR (1) para a posição de cozedura desejada. Os queimadores acendem ou os elementos entram em funcionamento. O INDICADOR DE CALOR (7) ilumina-se.

   Nos modelos a gás, se o queimador não se acender em poucos segundos, a LUZ DE RESTAURAR ALARME (15) aparece. Prima o interruptor RESTAURAR (16) para ligar o queimador de novo.

NOTE: Se o forno não começar a funcionar depois de várias tentativas, contacte um instalador qualificado.

Operação Manual:

NOTE: Prima as teclas de seta para mudar o tempo de cozedura e a temperatura em qualquer altura durante a operação manual.

1. Prima a TECLA DE PRODUTO MANUAL (11). Os LEDs (díodos emissores de luz) da tecla manual e da ventoinha iluminam-se.
2. Prima as TECLAS DE SETA DO TEMPO (3) para digitar o tempo de cozedura.

   Para Cozedura com Impulso intermitente – Prima as TECLAS DA VENTOÍNHA (9). Utilize as TECLAS DE SETA DO TEMPO para digitar o tempo de impulsos. O LED da tecla da ventoínha fica intermitente.
3. Prima as TECLAS DE SETA DA TEMPERATURA (6) para digitar a temperatura de cozedura.
4. **Para Cozedura e Retenção** – Prima e mantenha premida a TECLA DE RETENÇÃO (8). Ao mesmo tempo, utilize as TECLAS DE SETA DA TEMPERATURA (6) para digitar a retenção da temperatura. O LED da tecla de retenção ilumina-se.
5. O INDICADOR DE PRONTO (4) ilumina-se quando o forno atingir a temperatura de cozedura.

CH-Pro3 (Controle Digital Programável de Estado Sólido)

6. Prima a TECLA DE INICIAR (12). O VISOR DO TEMPO (2) inicia a contagem decrescente. O LED da tecla manual fica intermitente.
7. Quando o tempo de cozedura expirar, os LEDs e os visores ficam intermitentes e o sinal sonoro de alarme dispara. Prima a TECLA DE PARAGEM (14) para silenciar o alarme.

   NOTE: No modo de Cozedura e Retenção o alarme pára automaticamente. O forno arrefece para manter a temperatura. O visor do tempo começa a contar. Prima a TECLA de RETENÇÃO (8) para desligar o modo de retenção.

Operação da Tecla de Produto

1. Prima a TECLA DE PRODUTO (10) desejada. O LED apropriado ilumina-se.
2. O INDICADOR DE PRONTO (4) ilumina-se quando o forno atingir a temperatura de cozedura.
3. Prima a TECLA DE INICIAR (12). O VISOR DO TEMPO (2) inicia a contagem decrescente. O LED da tecla de produto fica intermitente.

   NOTE: Na Cozedura com Impulso o LED da ventoínha fica intermitente.
4. Quando o tempo de cozedura ou de impulso intermitente expira os LEDs adequados e ambos os visores ficam intermitentes e soa um alarme sonoro.
5. Prima a TECLA DE PARAGEM (14) para silenciar o alarme.

   NOTE: No modo de Cozedura e Retenção o alarme pára automaticamente. O forno arrefece para manter a temperatura. O visor do tempo começa a contar. Prima a TECLA de RETENÇÃO (8) para desligar o modo de retenção.

Desligar o Forno:

1. Rode o INTERRUPTOR DO SELECTOR (1) para *OVEN OFF.*

PROGRAMAÇÃO DAS TECLAS DE PRODUTO

NOTE: Este procedimento é também utilizado para programar as configurações de padrão para a tecla manual.

1. Rode o INTERRUPTOR DO SELECTOR (1) para a posição de cozedura desejada.
2. Prima a TECLA DE PRODUTO (10) desejada. Os LEDs da tecla de produto e da ventoínha iluminam-se.
3. Prima e mantenha premida a TECLA DE PROGRAMA (13) durante aproximadamente cinco segundos até que o LED da tecla de produto fique intermitente.
4. Prima as TECLAS DE SETA DO TEMPO (3) para digitar o tempo de cozedura.

   Para Cozedura com Impulso Intermitente – Prima a TECLA DA VENTOÍNHA (9). Utilize as TECLAS DE SETA DO TEMPO (3) para digitar o tempo de impulsos.
5. Prima as TECLAS DE SETA DA TEMPERATURA (6) para digitar a temperatura de cozedura.
6. **Para Cozedura e Retenção** – Prima e mantenha premida a TECLA DE RETENÇÃO (8). Ao mesmo tempo, utilize as TECLAS DE SETA DA TEMPERATURA (6) para digitar a temperatura de retenção.
7. Prima a TECLA DE PROGRAMA (13) para gravar as configurações de programa.

Operação

Controles de Estado Sólido Digital

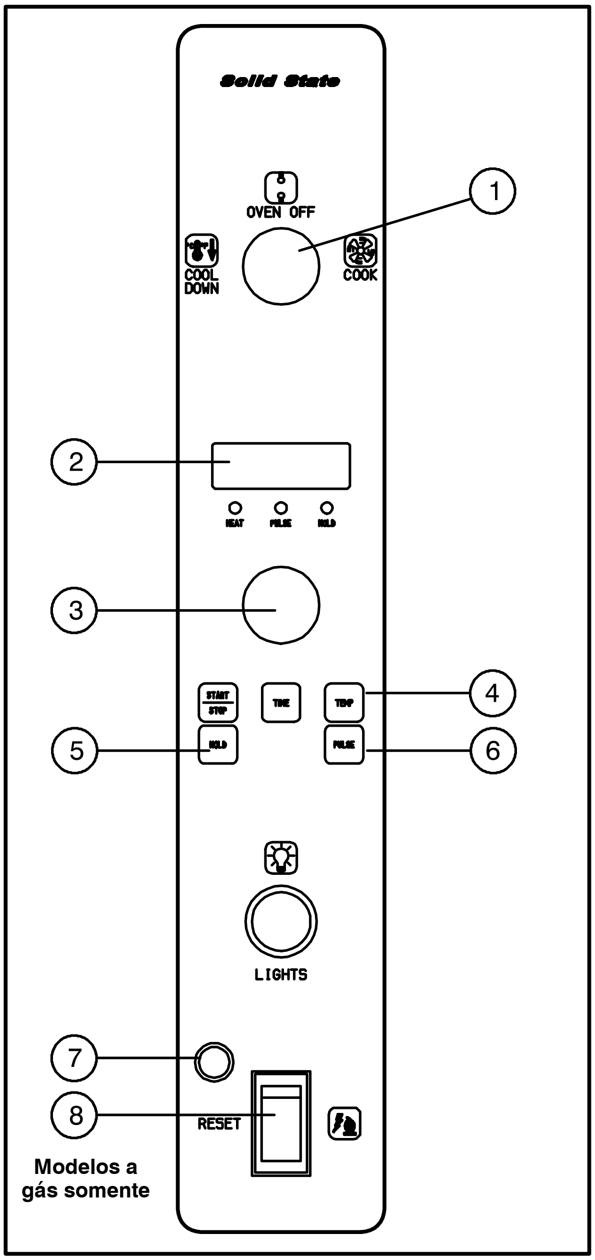


Figure 16

OPERAÇÃO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Ligue a válvula de gás (Para modelos a gás somente.)
2. Feche a porta do forno.
3. Gire a Chave SELETORA (1) para a posição de cozimento desejada.

   O ventilador então começará a girar e o controle de temperatura ligará.
4. Aperte a tecla TEMP (4) e gire o disco seletor para a temperatura desejada.

   O queimador acenderá ou os elementos ligarão. A luz de HEAT (CALOR) (2) acenderá no painel de controle.

   Para os modelos a gás, se quando ligar, o queimador não acender dentro de poucos segundos, a luz de alarme RESET (REARMAR) (7) acenderá. Aperte a tecla de RESET (REARMAR) (8) para re-ligar o queimador.

   A luz de HEAT (CALOR) (2) se desligará quando o forno tiver atingido a temperatura.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para Cozedura com Impulsos

NOTE: Ajuste o cronometro de registo de tempo de impulsos antes de carregar o produto.

1. Prima a TECLA DE IMPULSOS (PULSE) (6).
2. Rode o INDICADOR (3) para dar entrada ao tempo de impulsos. O tempo de impulsos é uma porção do tempo de cozedura.

Para Cozedura e Retenção:

NOTE: Ajuste o tempo de retenção antes de carregar o produto.

1. Prima a TECLA DE RETENÇÃO (5) (HOLD).
2. Rode o INDICADOR (3) para dar entrada ao tempo de retenção.

Arrefecer

1. Abra a porta do forno.
2. Rode o Interruptor SELECTOR (1) para a posição COOL DOWN (ARREFECER).

Desligamento

1. Gire a Chave SELETORA (1) para OFF (DESLIGADO).
2. Desligue á válvula de gás. (Modelos a gás somente).

Módulo de Controle Intelliplus

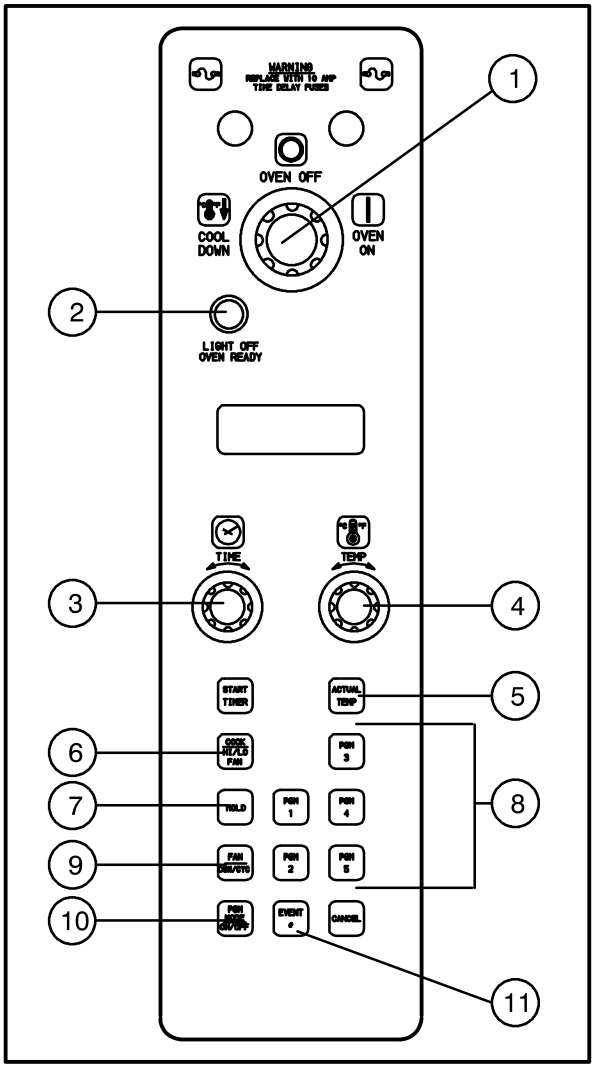


Figure 17

OPERAÇÃO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

NOTE: Modelos elétricos somente.

1. Fechar a porta do forno.
2. Girar a Chave SELETORA (1) para OVEN READY (FORNO LIGADO).
3. Girar o TEMPERATURE DIAL (DISCO DE TEMPERATURA) (4) para a temperatura de cozimento desejada.

   A LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (2) se acenderá.
4. Aperte a tecla COOK HI – LO FAN (COZINHAR VENTILADOR ALTO/BAIXO) (6) para selecionar a velocidade de ventilador.
5. Aperte a tecla FAN CON/CYC (VENTILADOR CON/CYC) (9) para selecionar o modo do ventilador.
6. Para mostrar a temperatura dentro do forno, aperte e segure a tecla ACTUAL TEMP (TEMP ATUAL) (5).

   O forno terá atingido sua temperatura quando a luz LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (2) apagar.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Para Cozedura e Retenção:

NOTE: Ajuste o tempo de retenção antes de carregar o produto.

1. Prima a TECLA DE RETENÇÃO (HOLD) (7).
2. Rode o INDICADOR (3) para dar entrada ao tempo de retenção.

Programação de Acontecimentos em Cadeia:

1. Prima o MODO PGM (PROGRAMAÇ$O) LIGADO/DESLIGADO (ON/OFF) (10).
2. Prima a tecla de número PGM (8) desejado para programar.
3. Ajuste a temperatura, velocidade do ventilador, modo do ventilador e tempo de cozedura. Veja acima.
4. Prima a tecla de número ACONTECIMENTO (EVENT) (11) para avançar para o acontecimento seguinte.
5. Quando todos os acontecimentos estiverem programados prima o MODO PGM LIGADO/DESLIGADO (ON/OFF) (10).

Para utilizar a programação:

1. Carregue o produto.
2. Prima a tecla de número PGM (8) desejado.

Desligamento

1. Gire a CHAVE SELETORA (1) para *OVEN OFF (FORNO DESLIGADO)*.

Digital de Estado Sólido KCO-25E

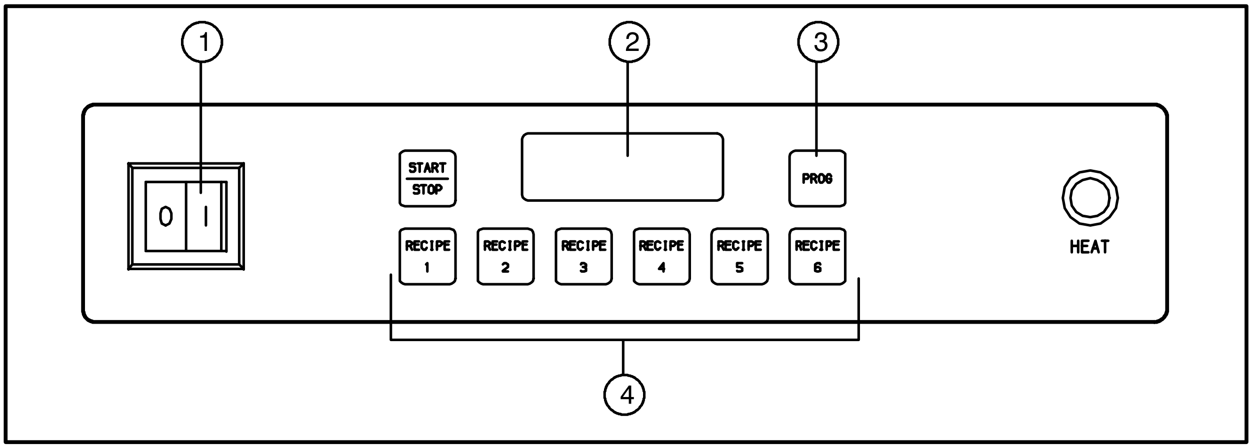


Figure 18

OPERAÇÃO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Alterne a POWER SWITCH (CHAVE DE FORÇA) (1) para a posição *ON (LIGADO)*.
2. Selecione uma das PRODUCT KEYS (TECLAS DE PRODUTOS) (4) programadas.

   NOTE: Prima uma vez para um tabuleiro, duas vezes para dois tabuleiros, etc.

   As teclas de produtos foram programadas na fábrica como segue:

Receita	Temp.	Receita	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Quando o DISPLAY (VISOR) (2) mostrar *PROD* e *1*, a unidade está na temperatura programada.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Desligamento

1. Alterne a POWER SWITCH (CHAVE DE FORÇA) (1) para a posição *OFF (DESLIGADO)*.

PROGRAMAÇÃO

1. Prima a tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
2. Quando o indicador visual apresenta a palavra *CÓDIGO (CODE)*, utilize as teclas de produto para digitar 1 1 1 1 . Prima a tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
3. Prima a tecla do produto desejado. O indicador visual apresenta TE # e a temperatura de cozedura actual. Utilize as teclas de produto para dar entrada à nova temperatura de cozedura. Prima a tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
4. O indicador visual apresenta TI # e o tempo de cozedura actual para um tabuleiro. Utilize as teclas de produto para digitar o novo tempo de cozedura. Prima a tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
5. Repita os passos 4 até três tabuleiros. O indicador visual apresenta a palavra *PROG.*
6. Prima a tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3) para sair do modo de programação.

Controlo KCO-25E Infinite

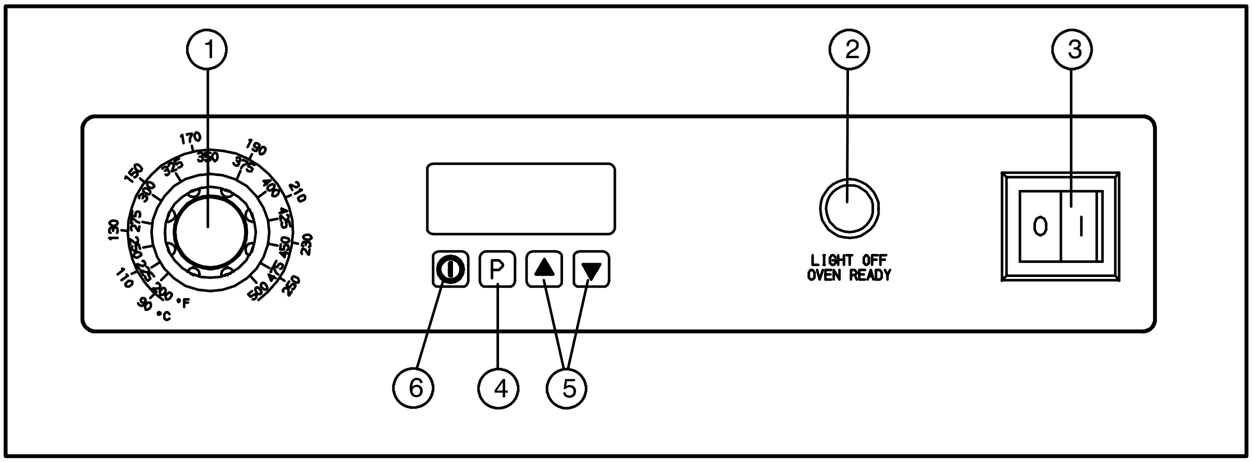


Figure 19

OPERAÇãO

NOTE: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Alterne a POWER SWITCH (CHAVE DE FORÇA) (3) para a posição *ON (LIGADO)*.
2. Ajuste o THERMOSTAT (TERMOSTATO) (1) para a posição desejada. O forno terá atingido a temperatura quando a luz LIGHT OFF OVEN READY (LUZ DESLIGADA FORNO PRONTO) (2) se apagar.

NOTE: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

Uso do Relógio (8 pré−ajustamentos)

1. Carregue nas teclas PARA CIMA (UP) e PARA BAIXO (DOWN) (5) para atingir o pré−ajustamento desejado.
2. Carregue na tecla ARRANQUE/PARAGEM (START/STOP) (6) para iniciar a contagem de relógio.

Desligamento

1. Alterne a CHAVE DE FORÇA (3) para a posição *OFF (DESLIGADO)*.

PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO

1. Carregue e mantenha pressão na tecla PROGRAMA DE RELÓGIO (TIMER PROGRAM)(4).
2. Prima as teclas das setas PARA CIMA (UP) e PARA BAIXO (DOWN) (5) para rolar para o tempo de cozedura desejado.
3. Carregue na tecla PROGRAMA DE RELÓGIO (TIMER PROGRAM) para sair do modo de programação.

Manutenção

Limpeza

AVISO:
NÕ borrifar o forno com jato d'água.

DIÁRIAMENTE

1. Saturar um pano com óleo leve. Esfregar a parte externa do forno quando esta estiver fria. Seque o forno com um pano limpo.
2. Limpar as superfícies em aço inox com um limpador industrial não tóxico para aço inox. Aplicar o limpador quando o forno estiver frio, e sempre esfregar seguindo o grão do aço.
3. Limpar o interior de porcelana com um limpador industrial não tóxico para porcelana.

SEMANALMENTE

1. Remover as prateleiras e suporte das prateleiras. Encharcar as prateleiras numa solução de amoníaco e água.

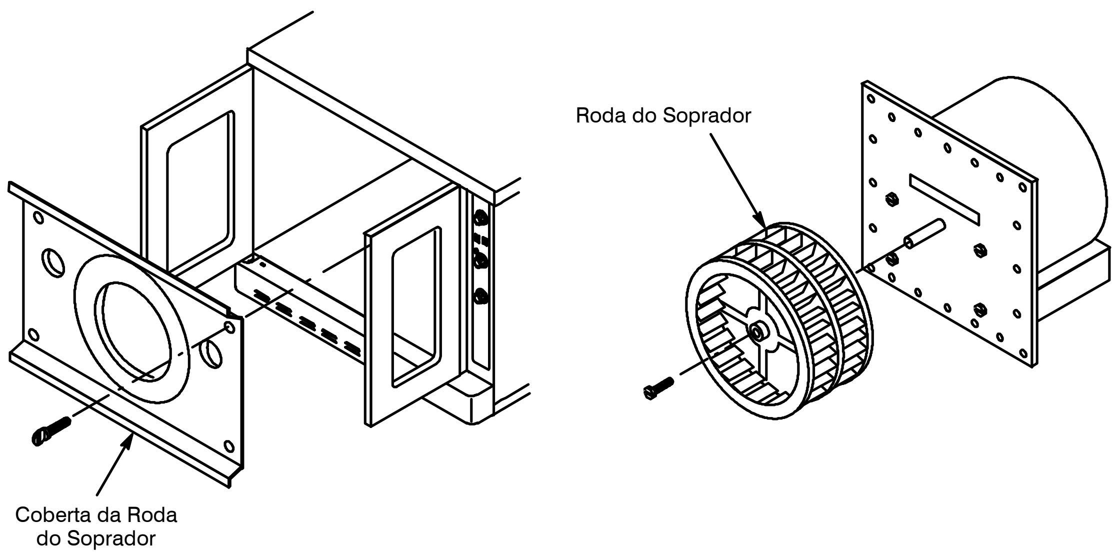
A CADA 12 MÊSES

Para todos os modelos de fornos:

1. Verificar a conexão elétrica principal.
2. Remover a roda do soprador. Encharcar numa solução de amoníaco e água.

Para os modelos a gás somente:

1. Verificar o sistema de ventilação para possível deterioração resultante de umidade e produtos corrosivos da chaminé.
2. Verifique e regule o ajuste de gás.



DFG-100-3 Mostrado

Figure 20

COMPONENTES ELÉTRICOS

1. Desligue a conexão elétrica principal ao forno.
2. Remova os componentes do painel e coloque a fiação para o lado.
3. Re-instale os componentes.

COMBINAÇÃO DE CONTROLE DE GÁS

NOTE: Para modelos a gás somente.

1. Desligue o gás e desligue a força ao forno.
2. Remova a conexão elétrica.
3. Remova a conexão de gás na frente e atrás do controle da combinação.
4. Remova a mangueira piloto, substitua, re–instale e regule. Verifique contra vazamentos.

REMOÇÃO DO QUEIMADOR

NOTE: Para modelos a gás somente.

1. Desligue o gás e desligue a força.
2. Remova a coberta de combustão.
3. Remova a conexão de gás, etc. (veja acima).
4. Remova os parafusos do suporte de montagem do queimador.
5. Remova o queimador de dentro da câmara de combustão.
6. Substitua o queimador piloto se necessário. Instalar o queimador.

COMPONENTES DO COMPARTIMENTO DE CONTROLE

1. Desligue a força.
2. Remover a coberta de combustão.
3. Remover a coberta do compartimento de combustão.
4. Deslize o painel para fora.
5. Substitua e repare o respectivo componente.
6. Instale o painel, a coberta do compartimento de controle e coberta de combustão.

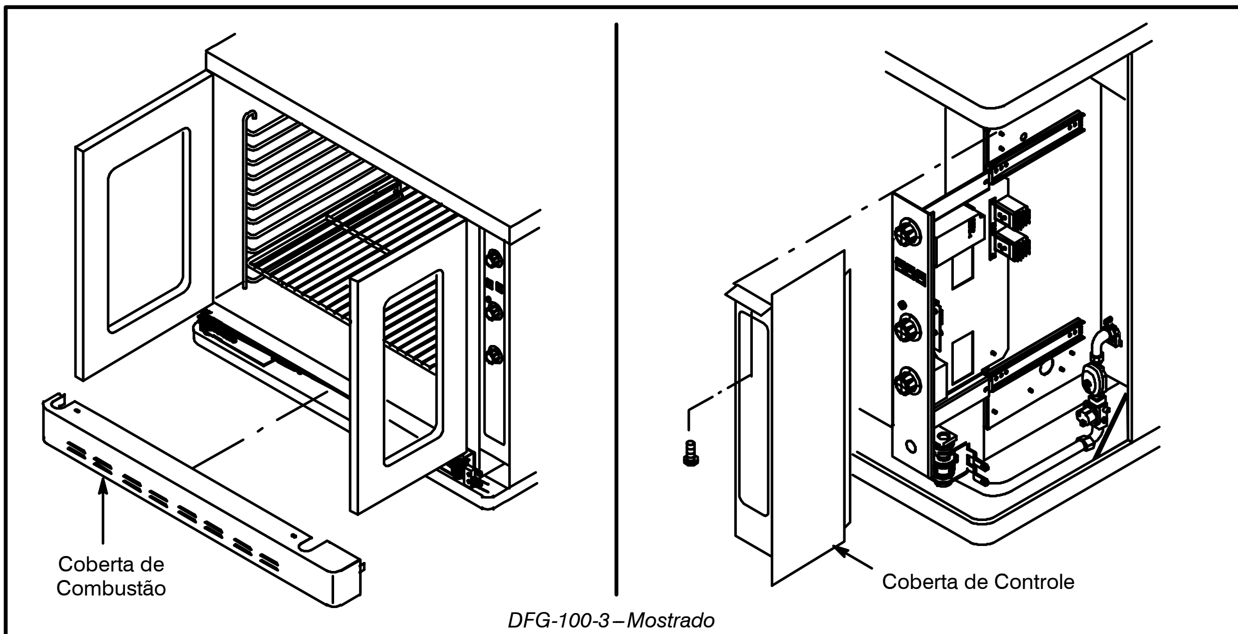


Figure 21

Manual de Operacion e Instalacion para la Serie de Exportacion de los Hornos de Conveccion Electricos y a Gas

Entrega y Ubicación

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores para evitar daños. Después de recibir su horno nuevo:

- Inspeccione el contenedor en el que se realizó el envío para asegurarse de que no se hayan producido daños externos. Si observa daño alguno, anótelo en el recibo de entrega que deberá firmar el conductor.
- Desembale el horno y asegúrese de que no se hayan producido daños internos. Los transportistas aceptan reclamaciones por concepto de daños ocultos si éstos se notifican en un plazo de quince días posteriores a la fecha de entrega. y el contenedor del envío se conserve para poder ser inspeccionado.

Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por pérdidas o daños ocasionados durante el transporte. El transportista asumió responsabilidad completa por la entrega del producto en buen estado en el momento en que se aceptó el envío. Por consiguiente, nosotros estaremos dispuestos a ayudarle en caso de que sea necesario presentar una reclamación.

UBICACIÓN DEL HORNO

La ubicación adecuada y bien planificada del horno proporcionará al usuario conveniencia y un rendimiento satisfactorio.

- Coloque el horno por lo menos a 15,2 cms de la pared trasera y a 15,2 cms de la pared lateral.
- Coloque el horno en un área ventilada correctamente.
- Coloque el horno debajo de una campana de escape, de acuerdo con los estándares de instalación nacionales y locales.
- Coloque el horno de modo que el enchufe de abastecimiento quede accesible.
- Sitúe el horno en un área donde no haya corrientes de aire.
- Mantenga alejados del área donde se encuentra el horno todo tipo de combustibles, tal como papel, cartón y líquidos y solventes inflamables.
- No coloque el horno sobre base curvadas ni lo mantenga sujeto a la pared. Esto obstaculizará el paso de aire.
- En los modelos de gas, la ubicación elegida deberá permitir que haya suficiente espacio para el conducto de aire que se comunica con la cámara de combustión.

Antes de conectar a este horno a cualquier servicio de gas o electricidad, deberá comprobar la placa de clasificación para asegurarse de que las especificaciones del horno son compatibles con el gas (en su caso) y el servicio eléctrico suministrados para el funcionamiento del horno.

Instalacion

Montaje del Horno

NOTE: *Este artefacto se tiene que instalar según las regulaciones presentes y sólo se debe usar en lugares bien ventilados. Refiérase a las instrucciones antes de instalar y de usar este artefacto.*

NOTE: *Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.*

FIJACIÓN DE LAS PATAS

Para patas de 10 cm

1. Tumbe el horno sobre su parte posterior.
2. Enrosque las patas en los agujeros situados en las esquinas del horno. Apriete la tuerca hexagonal situada en la parte superior de cada pata.
3. Ponga el horno sobre las patas.
4. Gire el pie de la pata ajustable para equilibrar el horno.

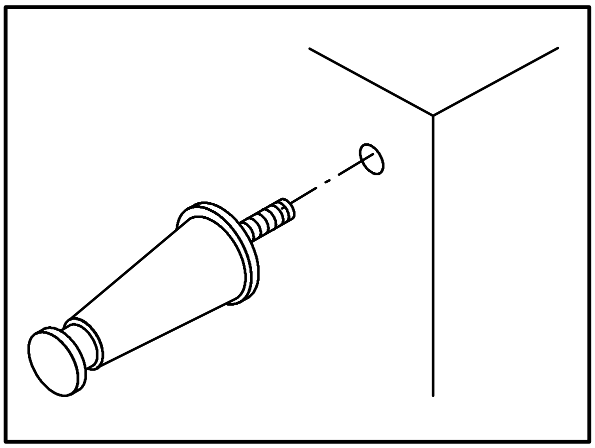
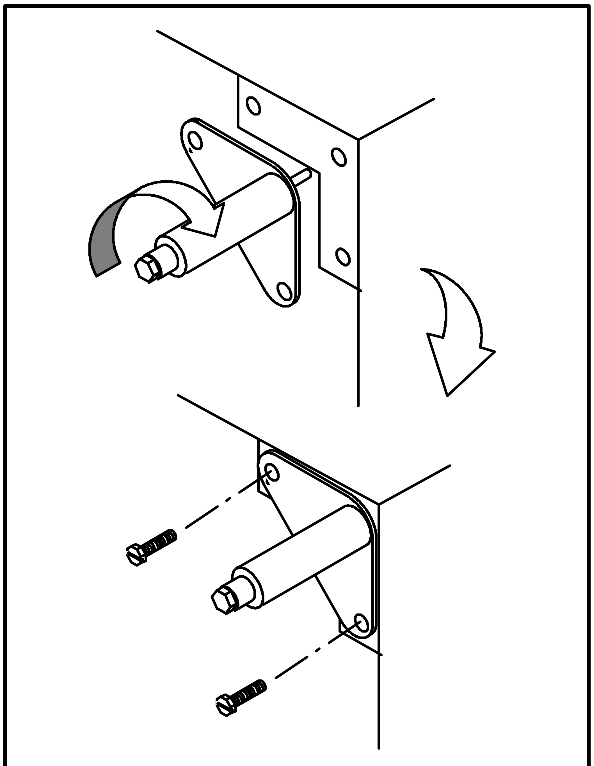


Figure 1

Para patas de 15 cm, 18 cm y 64 cm

1. Tumbe el horno sobre su parte posterior.
2. Alinee el tornillo de rosca de cada pata con la tuerca situada en el interior de cada esquina inferior. Apriete las patas girándolas hacia la derecha.
3. Alinee los agujeros de la placa de cada pata con los agujeros del bastidor del horno. Ajuste cada pata con dos pernos de 1/2 pulgada.

   NOTE: *Véase Instalación de las ruedas, si corresponde.*
4. Ponga el horno sobre las patas.
5. Gire el pie de la pata ajustable (o las ruedas) para equilibrar el horno.



Patas ajustables de 15 cm

Figure 2

Montaje del Horno

FIJACIÓN AL PEDESTAL

1. Coloque el horno en el pedestal. Céntrelo en el bastidor.
2. Retire el panel lateral derecho del horno.
3. Alinee los agujeros de la parte inferior del horno con los agujeros del pedestal.
4. Fije el horno al pedestal con pernos, arandelas y tuercas como se muestra en la ilustración.
5. Vuelva a instalar el panel lateral.

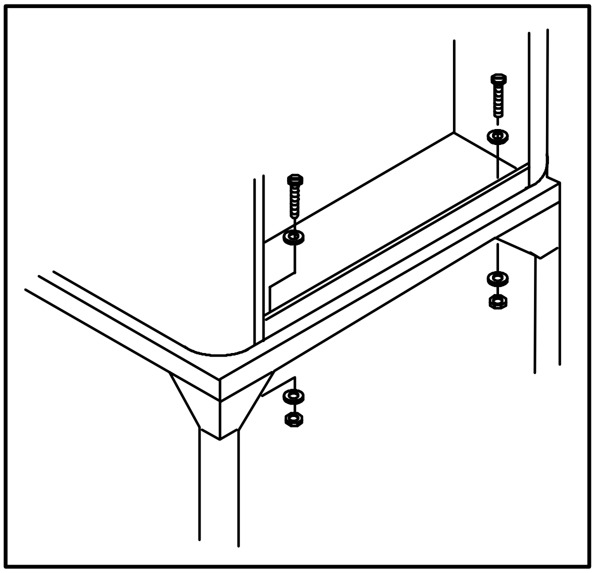


Figure 3

INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

NOTE: Instale las ruedas que cuenten con dispositivos de seguridad en la parte frontal del horno. Instale las ruedas sin estos dispositivos en la parte trasera.

Ruedas para hornos de uno y dos pisos

1. Fije las patas al horno.
2. Afloje la tuerca de seguridad situada en el pie de cada pata ajustable. Retire los ensamblajes de las patas.
3. Introduzca una rueda en cada pata como se indica en la ilustración. Apriete las tuercas de seguridad para ajustar las ruedas.

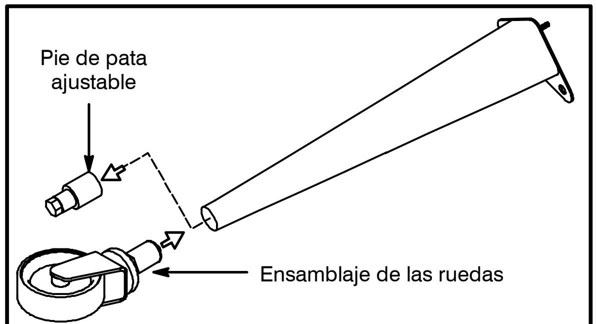


Ilustración con patas de 64 cm

Figure 4

Ruedas bajas para hornos de dos pisos

1. Alinee los tres agujeros de cada placa de ensamblaje de las ruedas con los agujeros situados en la parte inferior del horno. Fije las placas con tres pernos de 1/2 pulgada.

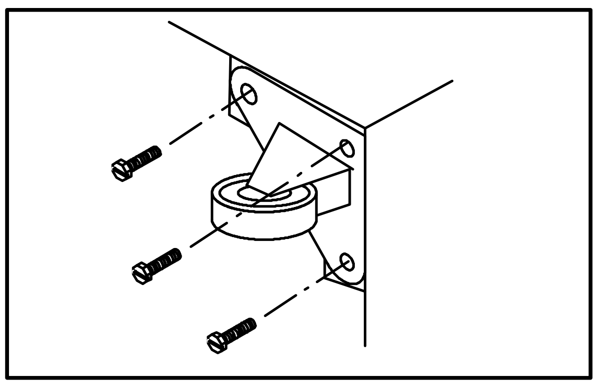


Figure 5

Montaje del Horno

ENSAMBLAJE DE SECCIÓN DOBLE

NOTE: Asegúrese de retirar las cajas del paso de aire para hornos de un piso antes de fijar el conector del paso de aire.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V y Zephaire E&G

1. Fije las patas cortas a las secciones inferiores.
2. Coloque un horno sobre el otro.
3. Coloque las placas de sujeción sobre el borde de los bastidores de los hornos.
4. Ajuste las placas de sujeción con los pernos y tuercas de 3/8 de pulgada proporcionados.
5. Fije el conector del paso de aire.

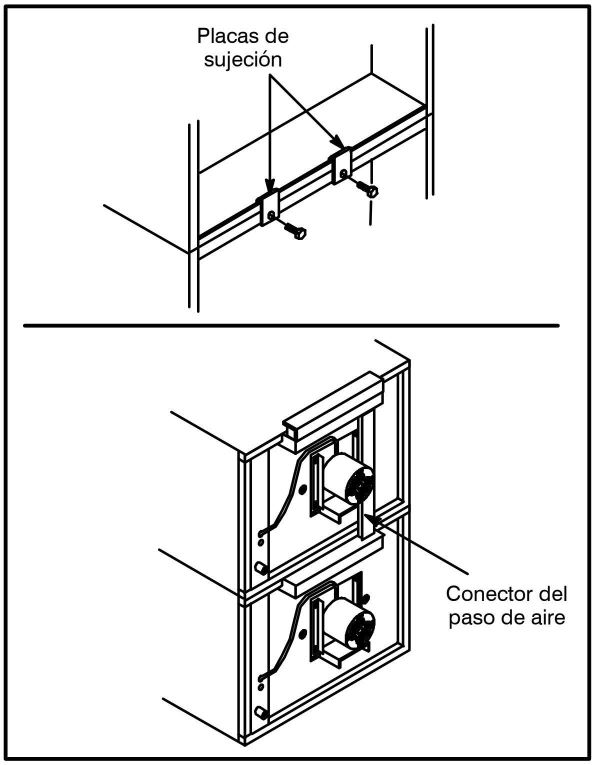


Figure 6

DFG-50

1. Coloque un horno sobre el otro.
2. Retire la tapa del compartimiento de combustión y el panel lateral.
3. Alinee los agujeros situados en las esquinas frontales y posteriores de los hornos.
4. Fije los hornos con pernos, arandelas y tuercas como se muestra en la ilustración.
5. Vuelva a instalar el compartimiento de combustión y el panel lateral.

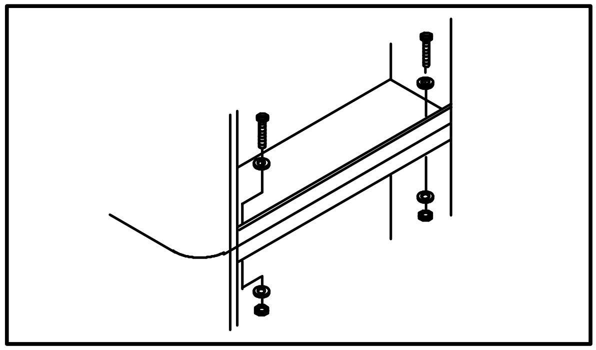


Figure 7

KCO-25E

1. Fije las patas cortas a las secciones inferiores.
2. Coloque un horno sobre el otro.
3. Retire los tornillos inferiores izquierdo y derecho de la sección superior. Retire los tornillos superiores izquierdo y derecho de la sección inferior.
4. Fije los dos ángulos de sujeción. Utilice los tornillos que acaba de desenroscar.
5. Fije el conector del paso de aire.

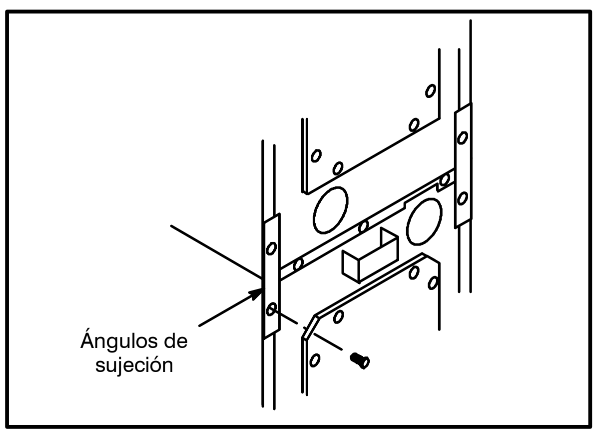


Figure 8

Montaje del Horno

SUJECIÓN DE LA MANGUERA DE GAS (modelos de gas)

Si el horno se monta sobre ruedas, deberá utilizarse un conector comercial flexible con un diámetro interior de 1,9 cm como mínimo junto con un dispositivo de conexión rápida.

1. Monte el puntal proporcionado utilizando el perno de la pata situado justo debajo de la entrada de gas.
2. Fije la grapa del cable de sujeción al puntal de montaje.

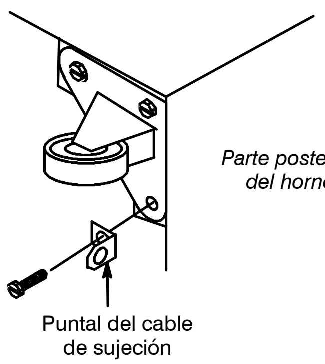


Ilustración de unidad de dos pisos

Figure 9

VENTILACIÓN (modelos de gas)

Es necesaria la utilización de una campana de extracción mecánica, tipo toldo. La campana debería cubrir el horno completamente y sobresalir 15 cm como mínimo por todos los lados no contiguos a una pared. La distancia desde el suelo hasta el borde más bajo de la campana no debería exceder 2,1 m.

⚠ **ADVERTENCIA:**

Una ventilación inadecuada puede ser peligrosa para la salud del usuario y puede acarrear problemas de funcionamiento, cocción deficiente y posibles daños al equipo.

Los daños derivados directamente de una ventilación inadecuada no serán cubiertos por la garantía del fabricante.

Los hornos con ventilación de campana vienen equipados con un dispositivo desviador de corrientes de aire. Instálelo de la manera siguiente:

1. Coloque el dispositivo desviador de corrientes sobre el conector del paso de aire de forma que el área abierta quede situada frente a la parte frontal del horno.
2. Fije el dispositivo con los tornillos de cabeza cruciforme proporcionados.

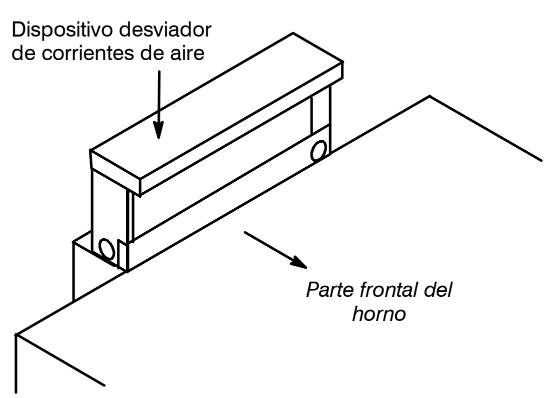


Ilustración de un horno entero

Figure 10

Instalacion

Conexion de los Servicios

CONEXION DE GAS (si corresponde)

Conecte el horno a la tubería de gas con el tipo de gas adecuado, según los estándares de instalación nacionales y locales.

Ajuste del Equipo Para Otros Tipos de Gas

1. Cierre la válvula de gas y desconecte el interruptor de servicio.
2. Desmonte el bloque de gas por medio de los acopladores.
3. Desmonte el quemador y cambie los inyectores.
4. Instale el quemador y el bloque de gas.
5. Revise para verificar si hay fugas y las conexiones eléctricas que posiblemente pueden estar sueltas.
6. Ajuste la presión del gas, si es necesario. Vea la figura.

TOMA A PRESION DE LA ENTRADA

NOTE: Para las unidades Zephaire-G solamente. Vea la figura para la ubicación de la toma a presión.

1. Remueva la tapa azul de la tubería de la entrada de gas.
2. Aplique el sello de roscas a las que se encuentran en la tubería macho.
3. Atornille el conjunto de la toma a presión de entrada en la tubería de gas y apriételo.
4. Revise para verificar si hay fugas.

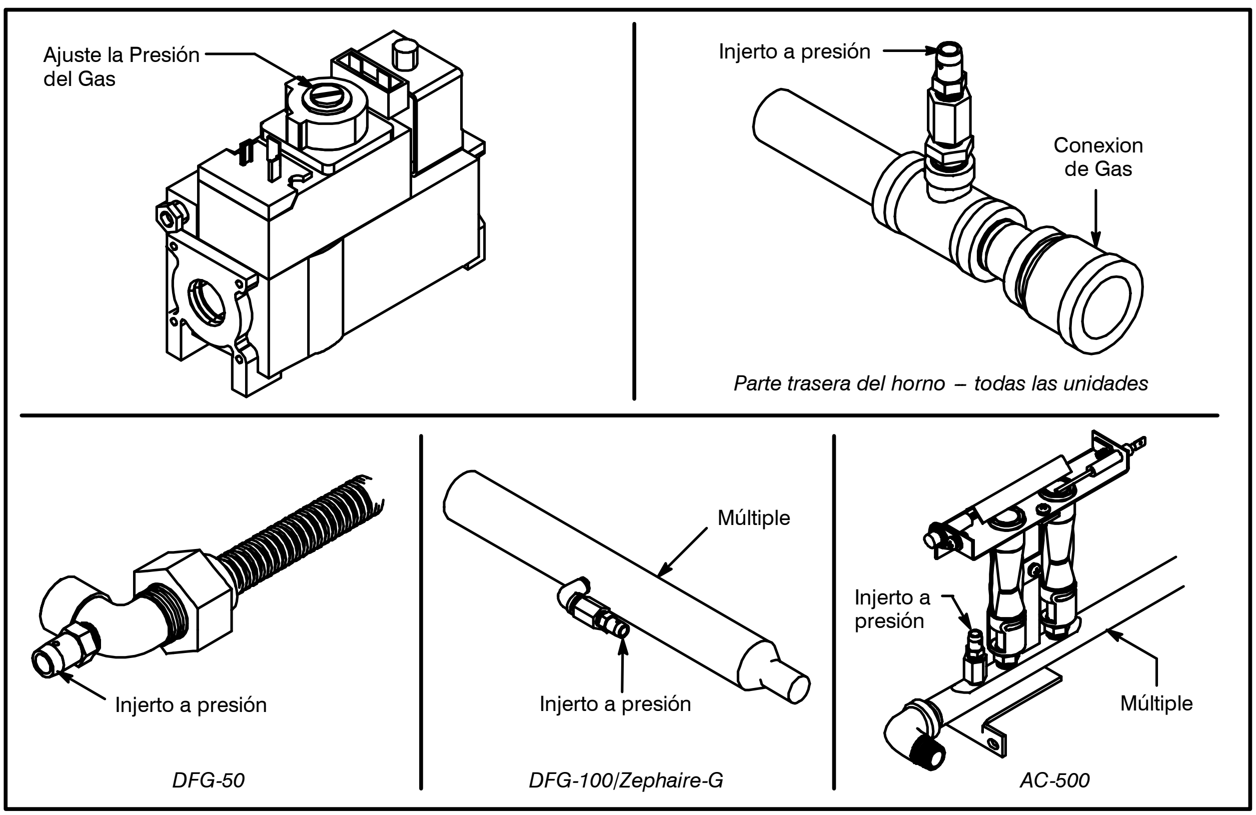


Figure 11

Conexion de los Servicios

Tipo de Gas	Presión de Entrada, mbaras	Presión del Quemador, mbaras	Diámetro del inyector, mm	Abertura de Aire, mm	Inyector del Piloto mm	Valor de Entrega Estándar, kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Gas natural
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Gas natural
G20/G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	2,10	18	2 x 0,38	16 Gas natural
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propano
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Gas natural
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Gas natural
G20/G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	2,10	9	2 x 0.38	8 Gas natural
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propano
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gas natural
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Gas natural
G20/G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Gas natural
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butano
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propano
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Gas natural
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Gas natural
G20/G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	1,75	16	–	20,5 Gas natural
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butano
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propano

Instalacion

Conexion de los Servicios

CONEXION ELECTRICA

NOTE: Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

NOTE: Las conexiones electricas deben realizarse conforme, a leyes locales y nacionales.

Se necesita un alivio de esfuerzo para el cordón de abastecimiento. El instalador tiene que proporcionar un buje para el cordón de abastecimiento que cumpla todos los estándares de instalación locales y nacionales.

Para los Modelos a Gas:

NOTE: Los modelos a gas tienen una unidad de control para el quemador que es sensible a la fase. Si la fase y el neutro están cambiados, el control se cierra.

Conecte la fase + el neutro + la conexión a tierra.

Para los Modelos Eléctricos:

Conecte el horno a un grupo separado con una conexión rígida y con un interruptor de circuito. El interruptor de circuito debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de por lo menos 3 mm.

Para 1 fase – Conecte la fase + el neutro + la conexión a tierra.

Para 3 fases – Conecte L1 + L2 + L3 + el neutro + la conexión a tierra.

ARRANQUE INICIAL

1. Ajuste el TERMOSTATO a 260°C y hágalo funcionar por 2 horas antes de cargar el producto. Este procedimiento produce humo.
2. Limpie el horno después del proceso de quemado inicial. Vea la página 160 para informarse sobre las instrucciones de limpieza correctas.

KW/Section	Voltage	Phase	Frequency (Hz)	Max Load			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Controles de Estado Solido

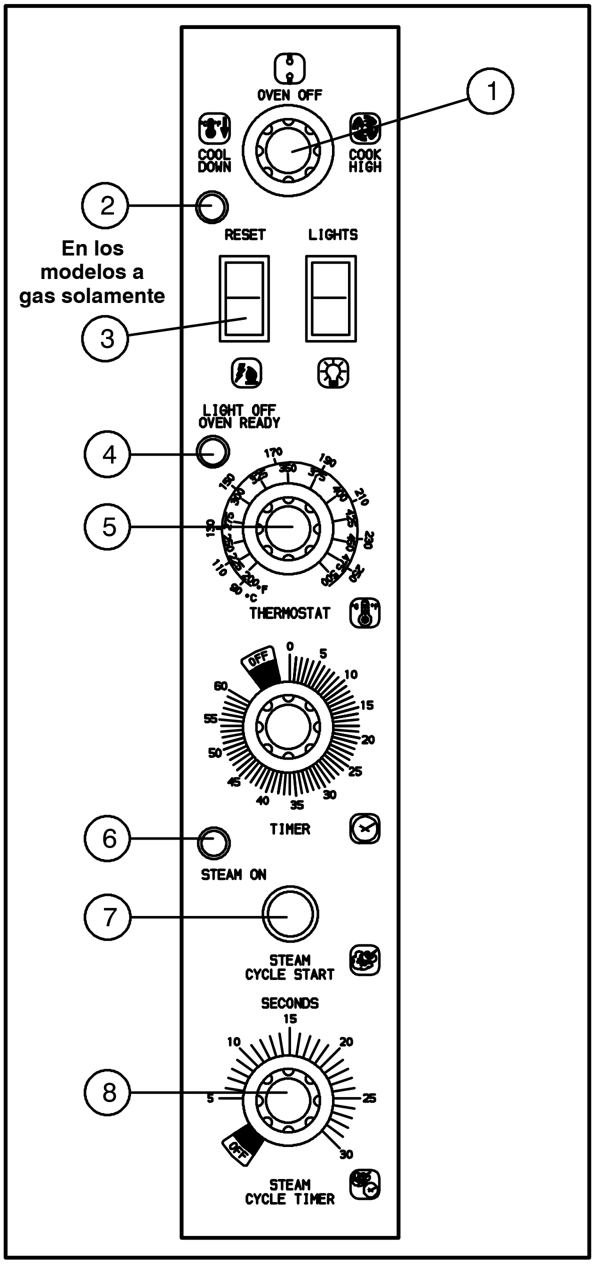


Figure 12

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a la posición de cocción que se desea.

   El ventilador empezará a dar vueltas y el control de temperatura se encenderá.
4. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (5) a la temperatura que se desea.

   El quemador o los elementos se encenderán. La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (4) en el panel de control se iluminará.

   En los modelos a gas, si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacerlo arrancar, se encenderá la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (2). Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (3) para volver a hacer arrancar el quemador.

   La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (4) se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para la opción del control HUMIDAIRE:

1. Cuando se desea vapor, ajuste el STEAM CYCLE TIMER (MEDIDOR DE TIEMPO DEL CICLO DE VAPOR) (8) al tiempo de inyección que se requiere.
2. Oprima por un momento y suelte el botón de STEAM CYCLE START (ARRANQUE DEL CICLO DE VAPOR) (7). El indicador de STEAM (VAPOR) (6) se encenderá cuando se inyecta agua en el compartimiento de cocción al horno.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire el interruptor SELECTOR (1) a la posición COOL DOWN (enfriamiento).

Desconexion

1. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).

Funcionamiento

Controles de Estado Solido del AC-500

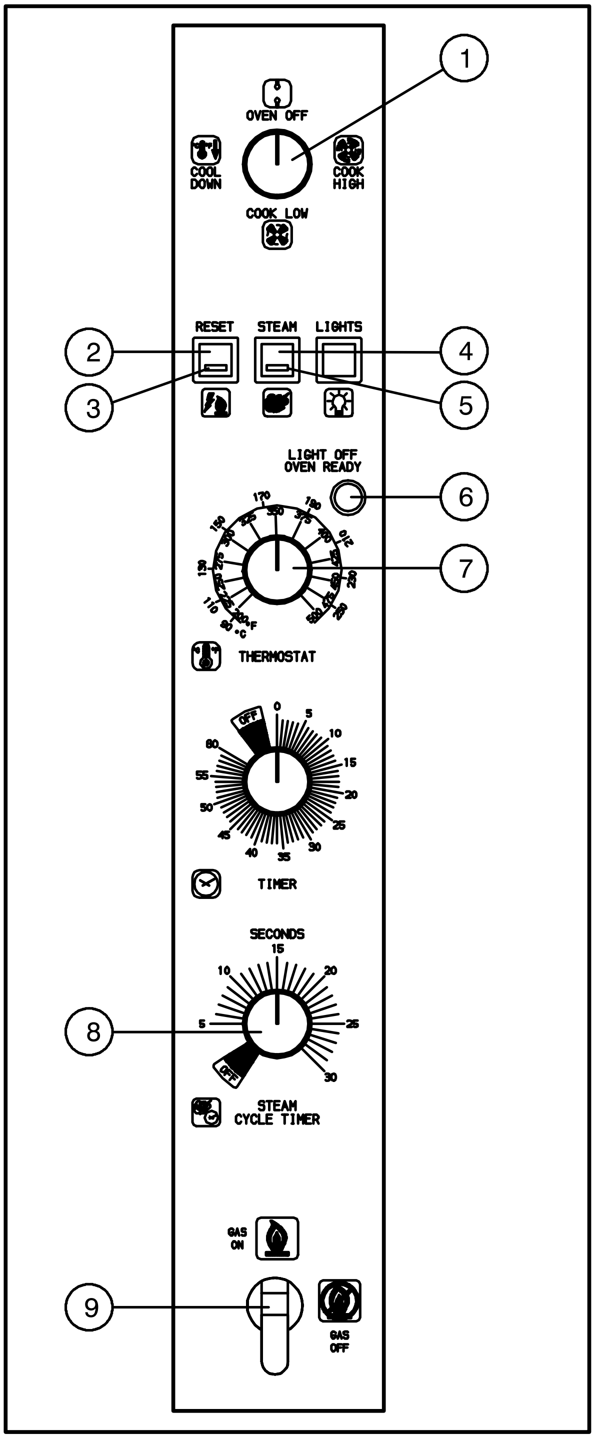


Figure 13

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Abra la válvula de gas (9).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a la posición de cocción que se desea.

   El ventilador empezará a dar vueltas y el control de temperatura se encenderá.
4. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (7) a la temperatura que se desea.

   Los elementos se encenderán. La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (6) en el panel de control se iluminará.

   Si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacerlo arrancar, la luz de alarma del RESET (REAJUSTE) (3) se encenderá. Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (2) para volver a hacer arrancar el quemador.

   La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (6) se apagará cuando el horno alcance la temperatura.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para la opción del control HUMIDAIRE:

1. Cuando se desea vapor, ajuste el STEAM CYCLE TIMER (MEDIDOR DE TIEMPO DEL CICLO DE VAPOR) (8) al tiempo de inyección que se requiere.
2. Oprima por un momento y suelte el botón de STEAM CYCLE START (ARRANQUE DEL CICLO DE VAPOR) (4). El indicador de STEAM (VAPOR) (5) se encenderá cuando se inyecta agua en el compartimiento de cocción al horno.

Desconexion

1. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Cierre la válvula de gas (9).

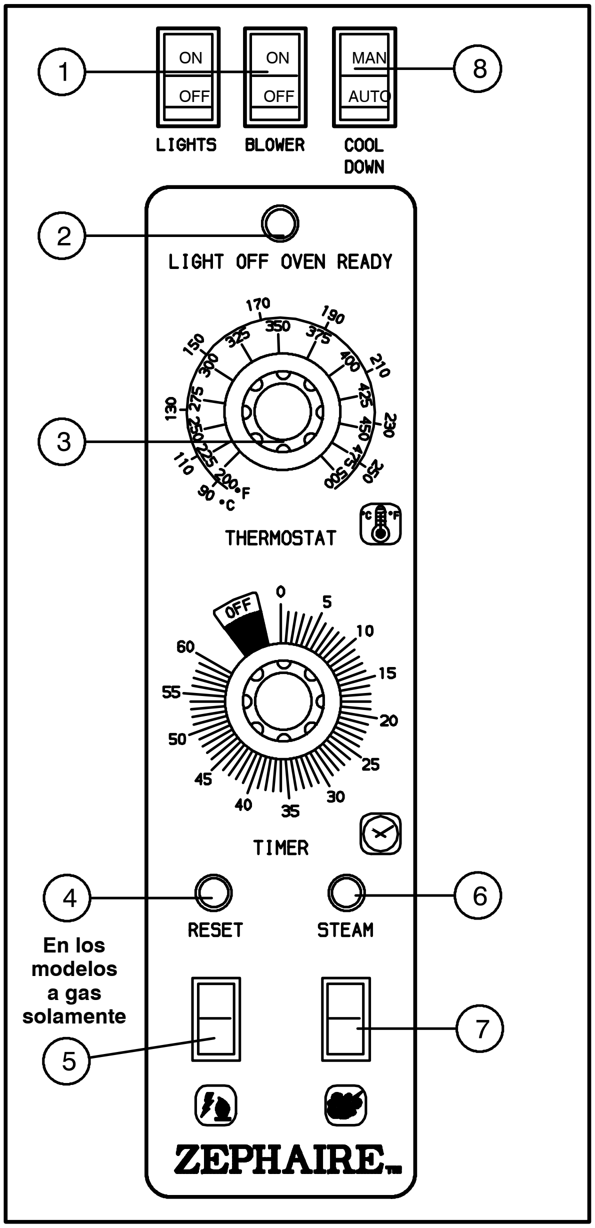


Figure 14

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Ponga el INTERRUPTOR DEL VENTILADOR (1) del tablero delantero en la posición *ON (ENCENDIDO)*. Ajuste el interruptor COOL DOWN (enfriamiento) (8) en la posición AUTO.

   El ventilador empezará a dar vueltas y el control de temperatura se encenderá.
4. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) a la temperatura que se desea.

   El quemador o los elementos se encenderán. La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) en el panel de control se iluminará.

   En los modelos a gas, si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacerlo arrancar, se encenderá la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (4). Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (5) para volver a hacer arrancar el quemador.

   La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para la opción del control HUMIDAIRE:

1. Oprima por un momento y suelte el botón de STEAM CYCLE START (ARRANQUE DEL CICLO DE VAPOR) (7). El indicador de STEAM (VAPOR) (6) se encenderá cuando se inyecta agua en el compartimiento de cocción al horno.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Ajuste el interruptor BLOWER (ventilador) (1) en la posición ON (encendido).
3. Ajuste el interruptor COOL DOWN (enfriamiento) (8) en la posición MANUAL.

Desconexion

1. Haga girar el interruptor INTERRUPTOR DEL VENTILADOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Haga girar el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (3) a *OVEN OFF* (*HORNO APAGADO*).
3. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).

CH-Pro3 (Control Digital Programable de Estado Sólido)

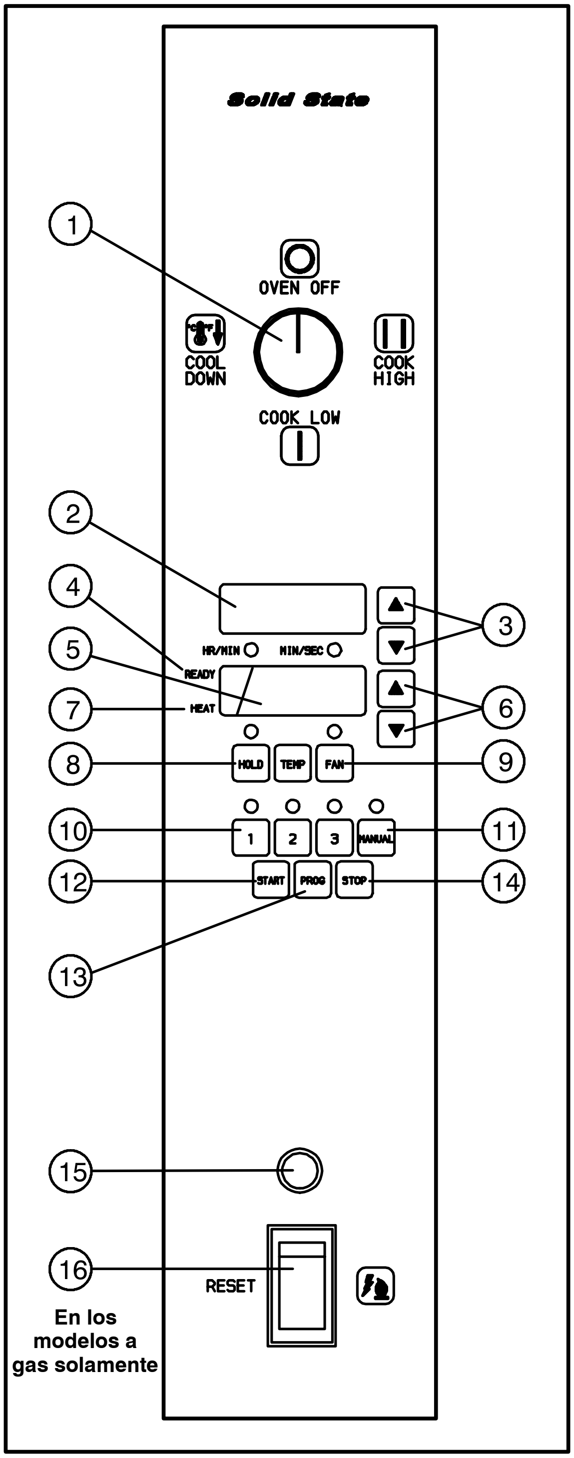


Figure 15

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

OPERACIÓN

Encendido del Horno:

1. Coloque el INTERRUPTOR SELECTOR (1) en la posición de cocción deseada. Los quemadores se encienden o se encienden los elementos. Se ilumina el INDICADOR DE CALOR (7).

   En los modelos de gas, si el quemador no se enciende en pocos segundos, se ilumina la LUZ DE LA ALARMA DE REAJUSTE (15). Presione el INTERRUPTOR DE REAJUSTE (16) para volver a encender el quemador.

NOTE: Si después de varios intentos el horno no enciende, póngase en contacto con un instalador calificado.

Operación Manual:

NOTE: Presione las teclas de flecha para cambiar el tiempo de cocción y la temperatura en cualquier momento durante la operación manual.

1. Presione la TECLA DE PRODUCTO MANUAL (11). Se ilumina el LED de la tecla del ventilador y manual.
2. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para entrar el tiempo de cocción.

   Para Cocción por Impulso – Presione la TECLA DEL VENTILADOR (9). Use las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para entrar el tiempo de impulso. El LED de la tecla del ventilador destella.
3. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (6) para entrar la temperatura de cocción.
4. **Para Cocción y Retención** – Presione y sujete la TECLA DE RETENCIÓN (8). Al mismo tiempo, use las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (5) para entrar la temperatura de retención. Se ilumina el LED de la tecla de retención.
5. El INDICADOR DE LISTO (4) se ilumina cuando el horno ha llegado a la temperatura de cocción.

CH-Pro3 (Control Digital Programable de Estado Sólido)

6. Presione la TECLA DE INICIO (12). El VISUALIZADOR DE TIEMPO (2) cuenta regresivamente. El LED de la tecla manual destella.
7. Cuando finaliza el tiempo de cocción, el LED y los visualizadores destellan y suena una alarma. Presione la TECLA DE PARADA (14) para silenciar la alarma.

   NOTE: En el modo de Cocción y Retención, la alarma se autocancela. El horno se enfría hasta la temperatura de retención. El visualizador de tiempo cuenta progresivamente. Presione la TECLA DE RETENCIÓN (8) para apagar el modo de retención.

Operación de la Tecla de Producto:

1. Presione la TECLA DE PRODUCTO deseada (10). Los LED aplicables se iluminan.
2. El INDICADOR DE LISTO (4) se ilumina cuando el horno ha alcanzado la temperatura de cocción.
3. Presione la TECLA DE ARRANQUE (12). El VISUALIZADOR DE TIEMPO (2) cuenta regresivamente. El LED de la tecla de producto destella.

   NOTE: En el modo de Cocción con Impulso, el LED del ventilador destella.
4. Cuando finaliza el tiempo de cocción o de impulso, los LED aplicables y ambos visualizadores destellan y suena una alarma.
5. Presione la TECLA DE PARADA (14) para silenciar la alarma.

   NOTE: En el modo de Cocción y Retención, la alarma se autocancela. El horno se enfría a la temperatura de retención. El visualizador de tiempo cuenta progresivamente. Presione la TECLA DE RETENCIÓN (8) para apagar el modo de retención.

Apagado del Horno:

1. Coloque el INTERRUPTOR SELECTOR (1) en *OVEN OFF.*

PROGRAMACIÓN DE LAS TECLAS DE PRODUCTO

NOTE: Este procedimiento también se usa para programar los ajustes de omisión para la tecla manual.

1. Coloque el INTERRUPTOR SELECTOR (1) en la posición de cocción deseada.
2. Presione la TECLA DE PRODUCTO (10) deseada. Los LED de la tecla de producto y del ventilador se iluminan.
3. Presione y sujete la TECLA DE PROGRAMACIÓN (13) por aproximadamente cinco segundos hasta que destelle el LED de la tecla de producto.
4. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para entrar el tiempo de cocción.

   Para Cocción por Impulso – Presione la TECLA DEL VENTILADOR (9). Use las TECLAS DE FLECHA DE TIEMPO (3) para entrar el tiempo de impulso.
5. Presione las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (6) para entrar la temperatura de cocción.
6. **Para Cocción y Retención** – Presione y sujete la TECLA DE RETENCIÓN (8). Al mismo tiempo use, las TECLAS DE FLECHA DE TEMPERATURA (6) para entrar la temperatura de retención.
7. Presione la TECLA DE PROGRAMACIÓN (13) para almacenar los ajustes de programación.

Funcionamiento

Control Digital de Estado Solido

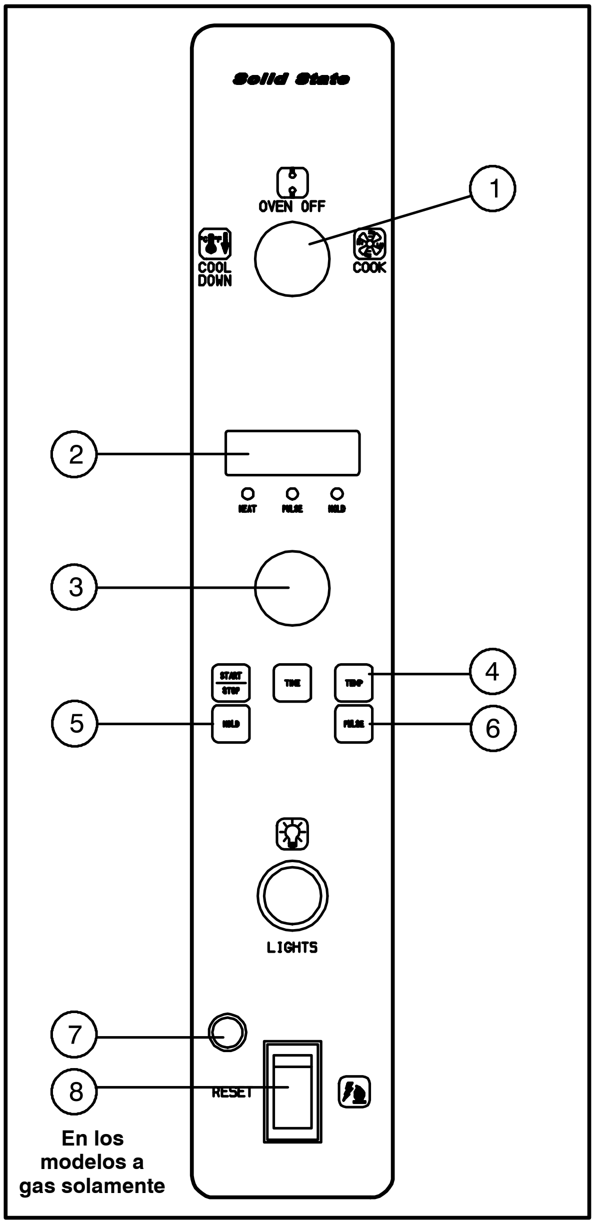


Figure 16

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Cierre la puerta del horno.
3. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a la posición de cocción que se desea.

   El ventilador empezará a dar vueltas y el control de la temperatura se encenderá.
4. Oprima la tecla TEMP (TEMPERATURA) (4) y haga rotar el dial para entrar la temperatura que se desea.

   El quemador o los elementos se encenderán. La luz de HEAT (CALOR) (2) en el tablero de control se iluminará.

   Si el quemador no se enciende dentro de unos pocos segundos al hacer arrancar los modelos a gas, la luz de alarma de RESET (REAJUSTE) (7) se encenderá. Oprima el interruptor de RESET (REAJUSTE) (8) para volver a hacer arrancar el quemador.

   La luz de HEAT (CALOR) (2) se apagará cuando el horno alcance la temperatura.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para cocinar con pulso:

NOTE: Seleccione el tiempo de pulso antes de introducir el producto.

1. Presione la TECLA DE PULSO (PULSE KEY) (6).
2. Haga rotar la ESFERA (DIAL) (3) para introducir el tiempo de pulso. El tiempo de pulso es una parte del tiempo de cocción.

Para cocinar y suspender temporalmente:

NOTE: Seleccione el tiempo de suspensión temporal antes de introducir el producto.

1. Presione la TECLA DE SUSPENSIÓN TEMPORAL (HOLD KEY) (5).
2. Haga rotar la ESFERA (DIAL) (3) para introducir el tiempo de suspensión temporal.

Enfriamiento

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire el interruptor SELECTOR (1) a la posición COOL DOWN (enfriamiento).

Desconexion

1. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a OFF (APAGADO).
2. Cierre la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).

Modulo de Control Intelliplus

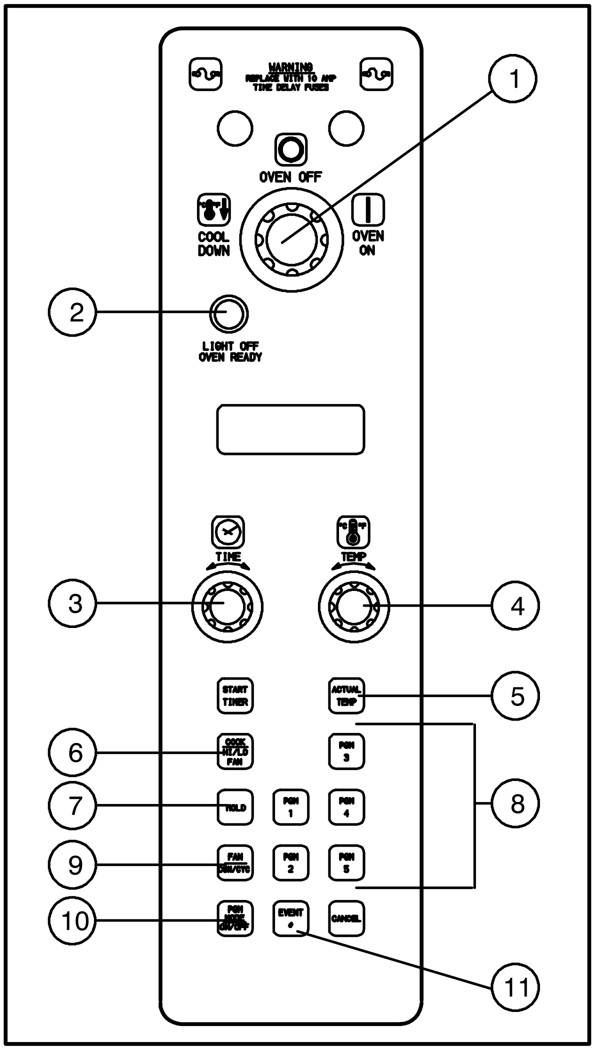


Figure 17

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

NOTE: Para los modelos eléctricos solamente.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Haga girar el interruptor SELECTOR (1) a *OVEN ON* (*HORNO ENCENDIDO*).
3. Haga rotar el TEMPERATURE DIAL (DIAL DE LA TEMPERATURA) (4) a la temperatura de cocción que se desea.

   La luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) se encenderá.
4. Oprima la tecla de COOK HI/LO FAN (COCCION ALTA/VENTILADOR BAJO) (6) para seleccionar la velocidad del ventilador.
5. Oprima la tecla de FAN CON/CYC (VENTILADOR CON/CYC) (9) para seleccionar el modo del ventilador.
6. Para mostrar la temperatura dentro del horno, oprima y mantenga oprimida la tecla de ACTUAL TEMPERATURE (TEMPERATURA VERDADERA) (5).

   El horno ha alcanzado la temperatura cuando la luz de LIGHT OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2) se apaga.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Para cocinar y suspender temporalmente:

NOTE: Seleccione el tiempo de suspensión temporal antes de introducir el producto.

1. Presione la TECLA DE SUSPENSIÓN TEMPORAL (HOLD KEY) (7).
2. Haga rotar la ESFERA (DIAL) (3) para introducir el tiempo de suspensión temporal.

Programación de operaciones en cadena:

1. Presione MODALIDAD PROG. ENC./APAG. (PGM MODE ON/OFF) (10).
2. Presione la tecla N° DE PROG. (PGM #) (8) deseada para programar.
3. Seleccione la temperatura, la velocidad del ventilador, la modalidad de ventilador y el tiempo de cocción. Véase más arriba.
4. Presione la tecla OPERACIÓN # (EVENT #) (11) para pasar a la próxima operación.
5. Cuando todas las operaciones estén programadas, presione MODALIDAD PROG. ENC./ APAG. (PGM MODE ON/OFF) (10).

Para programar:

1. Introduzca el producto.
2. Presione la tecla N° DE PROG. (PGM #)Introduzca el producto. deseada.

Desconexion

1. Haga girar el SELECTOR SWITCH (INTERRUPTOR SELECTOR) (1) a *OVEN OFF* (*HORNO APAGADO*).

Funcionamiento

KCO-25E Digital de Estado Sólido

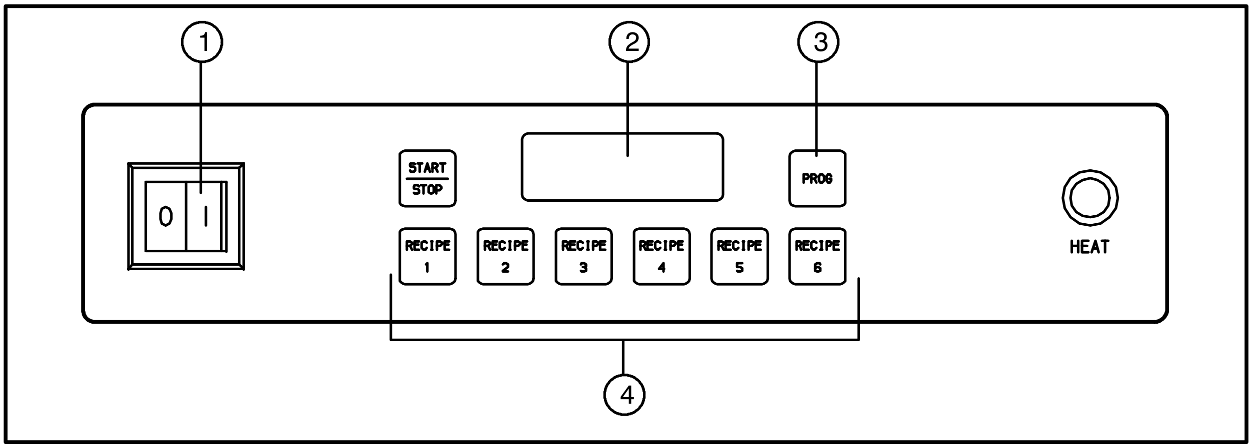


Figure 18

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Cambie el POWER SWITCH (INTERRUPTOR DE POTENCIA) (1) a la posición de *ON (ENCENDIDO).*
2. Seleccione una de las PRODUCT KEYS programadas (TECLAS DE PRODUCTO) (4).

   NOTE: Presione una vez para una bandeja, dos veces para dos bandejas, etc.

   Las teclas de producto han sido programadas en la fábrica de la siguiente manera:

Receta	Temp.	Receta	Temp.
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. Cuando el DISPLAY (INDICADOR) (2) proyecta *PROD* y *1*, la unidad se encuentra a la temperatura programada.

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Desconexion

1. Cambie el POWER SWITCH (INTERRUPTOR DE POTENCIA) (1) a la posición de *OFF (APAGADO).*

PROGRAMACIÓN

1. Presione la tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
2. Cuando la palabra CÓDIGO (CODE) aparece en la pantalla, utilice las teclas de productos para introducir 1 1 1 1. Presione la tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
3. Presione la tecla correspondiente al producto deseado. En la pantalla aparecerán N° DE TE (TE·#) y la temperatura de cocción actual. Utilice las teclas de productos para introducir la nueva temperatura de cocción. Presione la tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
4. En la pantalla aparecerán N$ DE TI (TI·#) y el tiempo de cocción actual para una cacerola. Utilice las teclas de productos para introducir la nueva temperatura de cocción. Presione la tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3).
5. Repita el paso 4 hasta llegar a tres bandejas. En la pantalla aparecerá PROG. (PROG).
6. Presione la tecla PROGRAMA (PROGRAM) (3) para salir de programación.

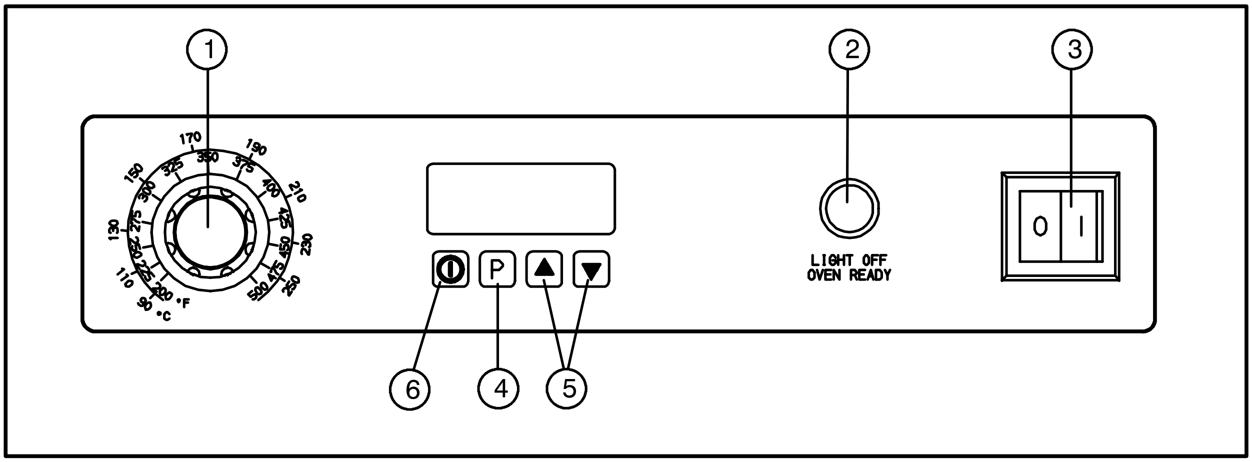


Figure 19

OPERACION

NOTE: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Cambie el POWER SWITCH (INTERRUPTOR DE POTENCIA) (3) a la posición de *ON* (*ENCENDIDO*).
2. Ajuste el THERMOSTAT (TERMOSTATO) (1) al ajuste que se desea. El horno ha alcanzado la temperatura cuando se apaga la luz de LIGHTS OFF OVEN READY (LUZ APAGADA HORNO LISTO) (2).

NOTE: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

Utilización del Temporizador (8 Configuraciones)

1. Oprima los botones UP ARROW (flecha arriba) y DOWN ARROW (flecha abajo) para avanzar a la configuración deseada.
2. Oprima el botón START/STOP (arranque/parada) para comenzar el conteo regresivo del temporizador.

Desconexion

1. Cambie el POWER SWITCH (INTERRUPTOR DE POTENCIA) (3) a la posición de *OFF (APAGADO).*

PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. Oprima y sostenga el botón TIMER PROGRAM (Programación del temporizador) (4)
2. Presione las flechas ARRIBA o ABAJO (UP o DOWN) (5) hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.
3. Oprima TIMER PROGRAM (Programación del temporizador) para salir del modo de programación

Mantenimiento

Limpieza

ADVERTENCIA:

NO rocíe el horno con un chorro de agua.

DIARIAMENTE

1. Sature un paño con aceite no viscoso. Limpie el exterior del horno cuando está frío. Séquelo con un paño limpio.
2. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable industrial no tóxico. Aplique el limpiador cuando el horno está frío y siempre frote en la dirección del grano del metal.
3. Limpie el interior de porcelana con un limpiador de porcelana industrial no tóxico.

SEMANALMENTE

1. Remueva las repisas y el soporte de las repisas. Remójelas en una solución de amoníaco y agua.

CADA 12 MESES

Para todos los modelos de hornos:

1. Revise la conexión eléctrica principal.
2. Remueva la rueda del ventilador. Remójela en una solución de amoníaco y agua.

Para los modelos a gas solamente:

1. Revise el sistema de ventilación para verificar si hay un posible deterioro como resultado de la humedad y de los productos de combustión corrosivos.
2. Revise y ajuste el gas.

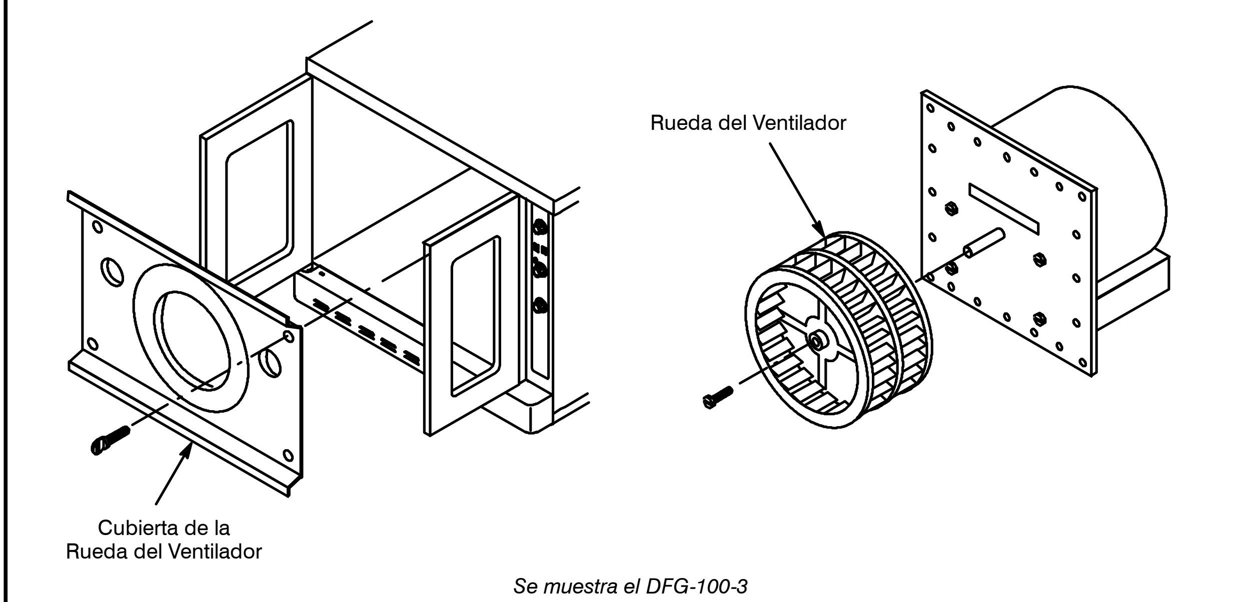


Figure 20

COMPONENTES ELECTRICOS

1. Desconecte la conexión eléctrica principal que va al horno.
2. Remueva los componentes del panel y ponga a un lado el cableado.
3. Vuelva a instalar los componentes.

COMBINACION DEL CONTROL DE GAS

NOTE: Para los modelos a gas solamente.

1. Corte el gas y desconecte la potencia que va al horno.
2. Remueva la conexión eléctrica.
3. Remueva la conexión de gas en la parte delantera y detrás de la combinación del control.
4. Remueva la tubería del piloto, cámbiela, vuélvala a instalar y ajústela. Revise para ver si hay fugas de gas.

REMOCION DEL QUEMADOR

NOTE: Para los modelos a gas solamente.

1. Corte el gas y desconecte la potencia.
2. Remueva la cubierta de la combustión.
3. Remueva la conexión de gas, etc. (vea lo anterior).
4. Remueva los tornillos del puntal de montaje del quemador.
5. Remueva el quemador de la cámara de combustión.
6. Cambie el quemador del piloto, si es necesario. Instale el quemador.

COMPONENTES DEL COMPARTIMIENTO DE CONTROL

1. Desconecte la potencia.
2. Remueva la cubierta de la combustión.
3. Remueva la cubierta del compartimiento de control.
4. Deslice el panel de control hacia afuera.
5. Cambie y repare el componente respectivo.
6. Instale el panel, la cubierta del compartimiento de control y la cubierta de la combustión.

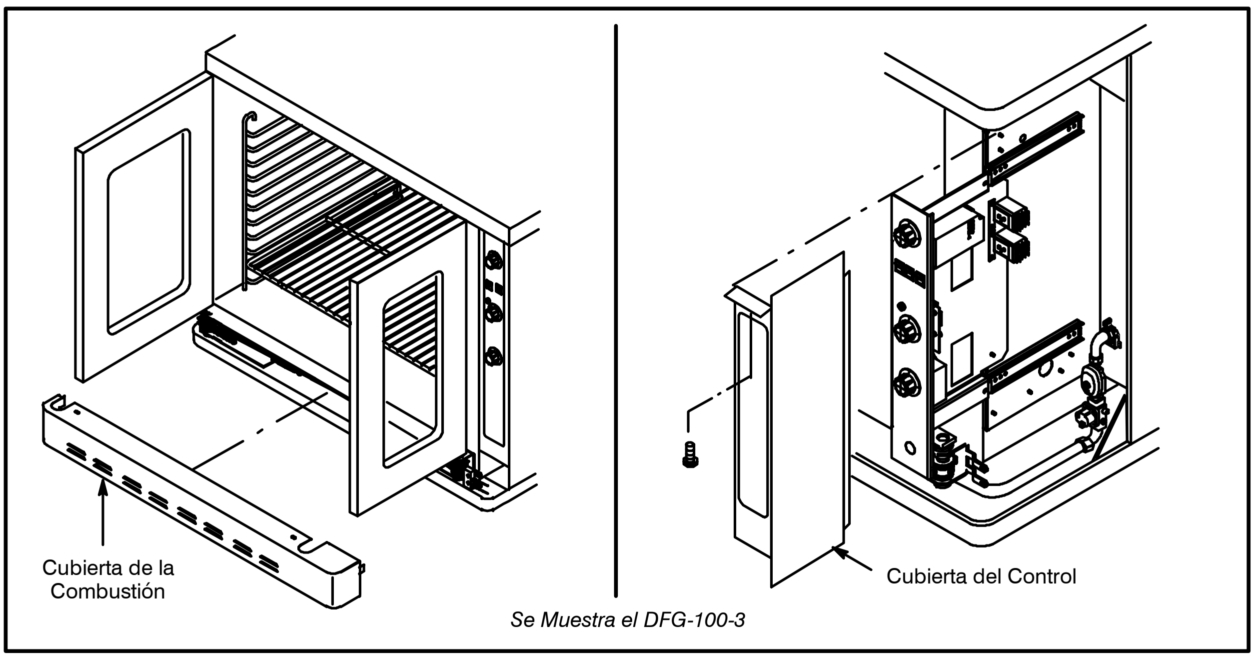


Figure 21

Handledning för Installation och Drift Exportserien Gas och Elektriska Konvektionsugnar

LEVERANS OCH INSPEKTION

Alla ugnar från Blodgett levereras i en container för att undvika skador. När du tar emot den nya ugnen ska du:

- Inspektera containern för externa skador. Alla tecken på skador ska noteras på fraktsedeln, som måste undertecknas av chauffören.
- Packa upp ugnen och kontrollera för interna skador. Transportföretaget tar emot krav avseende dolda skador om dessa inlämnas inom femton dagar från leveransen och leveranscontainern finns kvar för inspektion.

Blodgett Oven Company kan inte påtaga sig något ansvar för förluster eller skador som uppkommit under frakten. Transportföretaget åtog sig fullt ansvar för leveransen i gott skick när försändelsen accepterades. Vi kan dock hjälpa till att fyll i reklamationen om så krävs.

UGNENS PLACERING

En väl planerad och riktig placering av ugnen kommer att ge långvarig bekvämlighet för användaren och tillfredsställande prestanda.

- Placera ugnen på ett avstånd av minst 15,2 cm från den bakre väggen och 15,2 cm från sidoväggen.
- Placera ugnen där det finns tillfredsställande ventilation.
- Placera ugnen under en utblåsningshuv enligt lokal och internationell installationsstandard.
- Placera ugnen så att man kommer åt den elektriska kontakten.
- Placera ugnen i ett utrymme som är fritt från drag.
- Se till att utrymmet runt ugnen är fritt från brännbart material, såsom papper, kartong och brännbara vätskor och lösningsmedel.
- Ugnen får ej placeras på en bas med upphöjd kant eller fästas i väggen. Detta hämmar ventilationen.
- För gasmodeller gäller att ugnen måste placeras så att det finns tillräckligt utrymme för luftintaget till förbränningskammaren.

Innan ugnen ansluts till el eller gas ska du kontrollera plåten på ugnen för att vara säker på att gastillförseln (om tillämpligt) eller den elektriska spänningen är kompatibel med ugnen.

Installation

Montera Ugnen

NOTE: Denna ugn ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och får endast användas i välventilerade utrymmen. Läs anvisningarna innan ugnen monteras eller används.

NOTE: Installationen får endast utföras av en behörig installatör.

MONTERA BENEN

Ben 10 cm

1. Lägg ner ugnen på dess baksida.
2. Skruva fast benen i hålen i hörnen på ugnen. Dra åt hexmuttrarna högst upp på varje ben.
3. Ställ upp ugnen på benen.
4. Justera fötterna på benen, så att ugnen står jämnt.

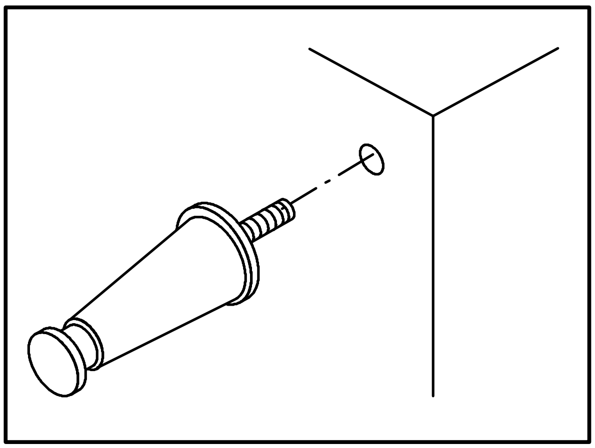
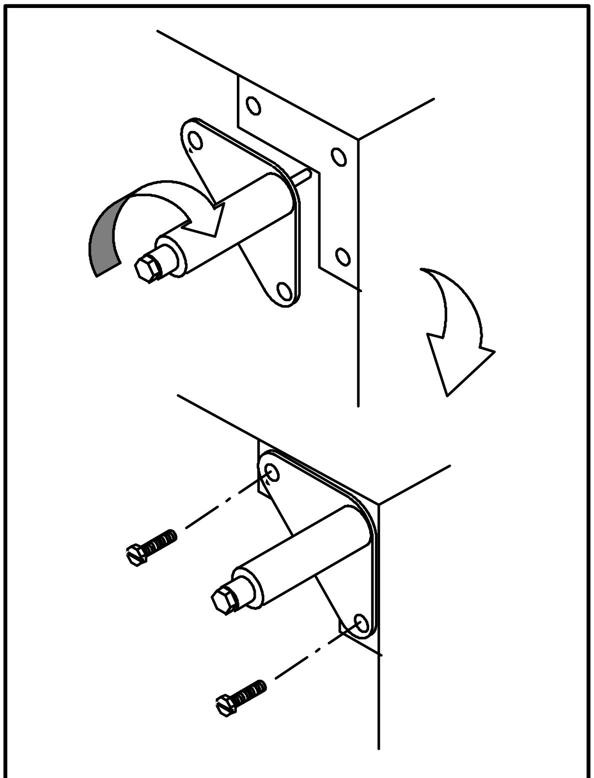


Figure 1

15 cm, 18 cm och 64 cm legs

1. Lägg ner ugnen på dess baksida.
2. Rikta in den gängade tappen på varje ben mot muttern i varje hörn. Vrid benen medsols för att dra åt dem.
3. Rikta in hålen i benplattorna mot hålen i ugnsramen. Fäst varje ben med två 1/2 tums bultar.

   NOTE: Se montering för ben med hjul (om tillämpligt).
4. Ställ upp ugnen på benen.
5. Justera fötterna (eller hjulen) på benen, så att ugnen står jämnt.



Justerbara ben 15 cm

Figure 2

Montera Ugnen

MONTERA PÅ RAMEN

1. Ställ ugnen på ramen. Se till att den sitter på mitten.
2. Avlägsna den högra sidopanelen på ugnen.
3. Rikta in hålen i ugnens underdel mot hålen i ramen.
4. Fäst med bultar, brickor och muttrar enligt bilden.
5. Sätt tillbaka sidopanelen.

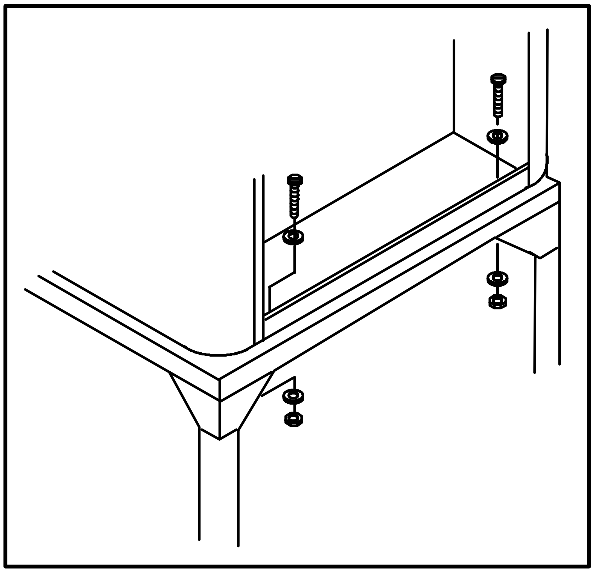


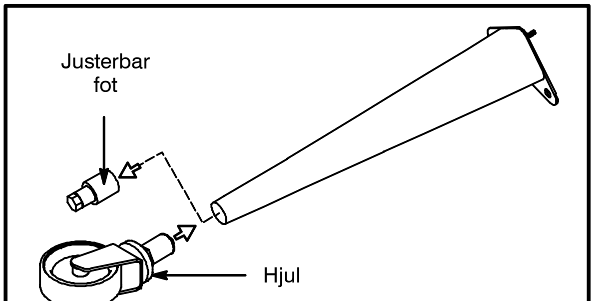
Figure 3

MONTERING AV HJUL

NOTE: Montera hjul som kan låsas på de främre benen. Montera hjul som inte kan låsas på de bakre benen.

Hjul för ugnar med en eller två delar

1. Montera benen.
2. Lossa låsmuttrarna på de justerbara fötterna på benen. Avlägsna fötterna.
3. Montera hjulen på benen enligt nedan. Dra åt låsmuttrarna, så att hjulen sitter ordentligt fast.



Bilden visar ben som är 64 cm

Figure 4

Låga hjul för dubbla ugnar

1. Rikta in de tre hålen i hjulplattan mot hålen på undersidan av ugnen. Fäst hjulen med tre 1/2 tums bultar.

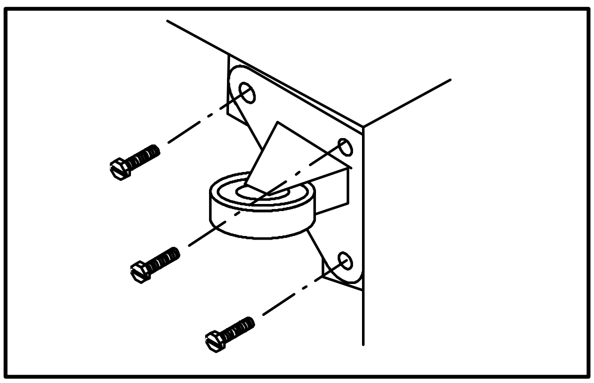


Figure 5

Montera Ugnen

MONTERING AV DUBBEL UGN

NOTE: Avlägsna rökkanalkåporna till enkelugnen innan du ansluter rökkanalskenan.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V, och Zephaire E&G

1. Fäst de korta benen i den nedre delen.
2. Stapla ugnarna.
3. Placera sprintarna på kanterna på ugnsramen.
4. Fäst sprintarna med de medföljande 3/8 tums bultarna och muttrarna.
5. Fäst rökkanalsskenan.

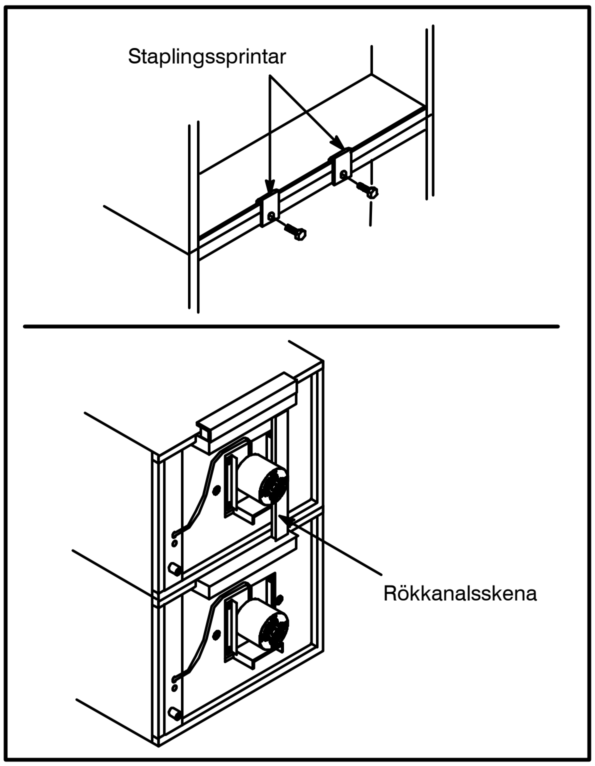


Figure 6

DFG-50

1. Stapla ugnarna.
2. Avlägsna luckan till förbränningskammaren och sidopanelen.
3. Rikta in hålen i de främre och de bakre hörnen på ugnarna.
4. Fäst ihop dem med bultar, låsbrickor och muttrar enligt nedan.
5. Sätt tillbaka luckan till förbränningskammaren och sidopanelen.

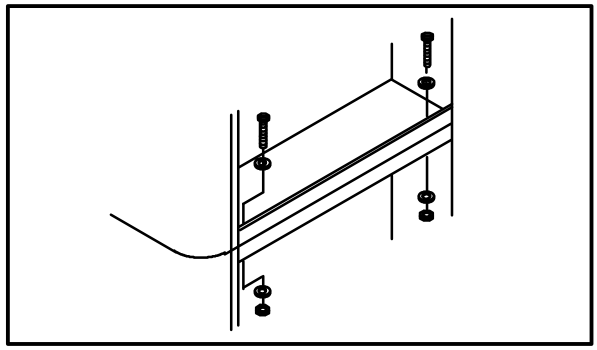


Figure 7

KCO-25E

1. Fäst de kortare benen i underdelen.
2. Stapla ugnarna.
3. Avlägsna den nedre, högra och vänstra skruven från den övre delen. Avlägsna den övre vänstra och högra skruven från den undre delen.
4. Fäst staplingsjärnen. Använd de skruvar som du avlägsnade.
5. Montera rökkanalsskenan.

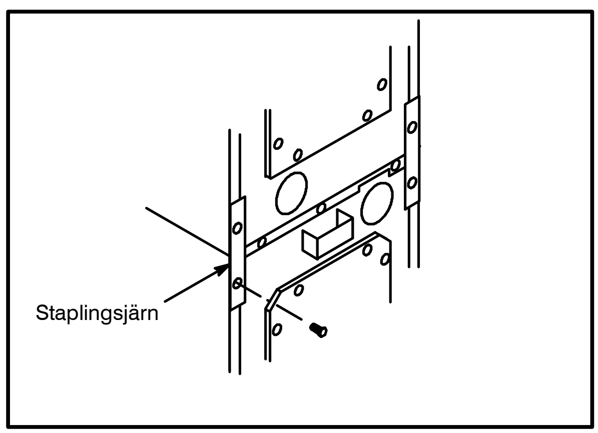


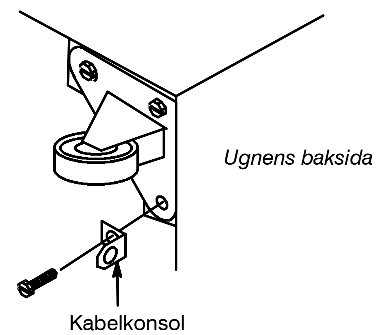
Figure 8

Montera Ugnen

HÅLLARE FÖR GASSLANG (gasmodeller)

Om ugnen har hjul måste du använda en industriell, flexibel kontakt med in innerdiameter på minst 1,9 cm tillsammans med en snabbkoppling.

1. Montera den medföljande konsolen på benbulten alldeles under gasintaget.
2. Fäst klämman på kabeln i monteringskonsolen.



Dubbel enhet visas här

Figure 9

VENTILATION (gasmodeller)

En mekaniskt driven, välvd utsugningsfläkt krävs. Kåpan ska helt täcka ugnen med ett överhäng på minst 15 cm på alla sidor som inte befinner sig vid en vägg. Avståndet mellan golvet och den undre delen av kåpan får inte överstiga 2,1 m.

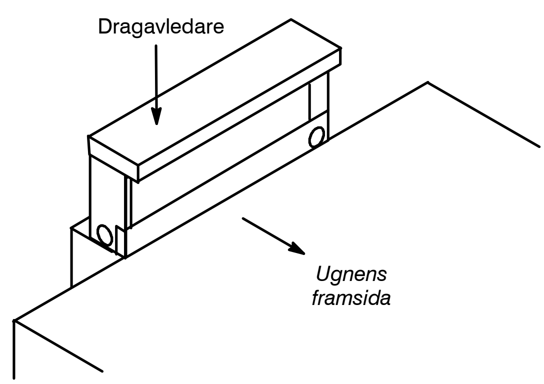
⚠ **VARNING!**

Om du underlåter att ventilera ugnen kan detta utgöra en fara för användarens hälsotillstånd och kan resultera i problem med driften, otillfredsställande bakning och möjliga skador på utrustningen.

Skador som uppkommit som ett direkt resultat av felaktig ventilation täcks inte av tillverkarens garanti.

Ugnar som beställt för ventilation via kåpa levereras med en dragavledare. Installera dragavledaren så här:

1. Placera avledaren över rökkanalsskenan, så att den öppna delen är vänd mot ugnens framsida.
2. Fäst med de medföljande plåtskruvarna.



Ugn i full storlek visas här

Figure 10

Installation

Anslutningar

GASANSLUTNING (i förekommande fall)

Anslut ugnen till en gasledning med passande gastyp enligt lokal och internationell installationsstandard.

Ställ in utrustningen för andra gastyper

1. Stäng av gasventilen och stäng av manöverställaren.
2. Ta isär gasblocket genom att ta bort kopplingarna.
3. Ta bort brännaren och byt ut injektorerna.
4. Installera brännaren och gasblocket.
5. Kontrollera att det inte förekommer läckor eller lösa elektriska anslutningar.
6. Justera gastrycket vid behov, se illustrationen.

KRAN FÖR INGÅNGSTRYCK

NOTE: Endast för Zephaire-G-enheter. Figuren visar kranens placering.

1. Ta bort det blåa locket från den ingående gasledningen.
2. Sätt en rörtätning på hangängorna.
3. Montera tryckkransatsen på gasledningen och dra åt den.
4. Kontrollera om det förekommer läckor.

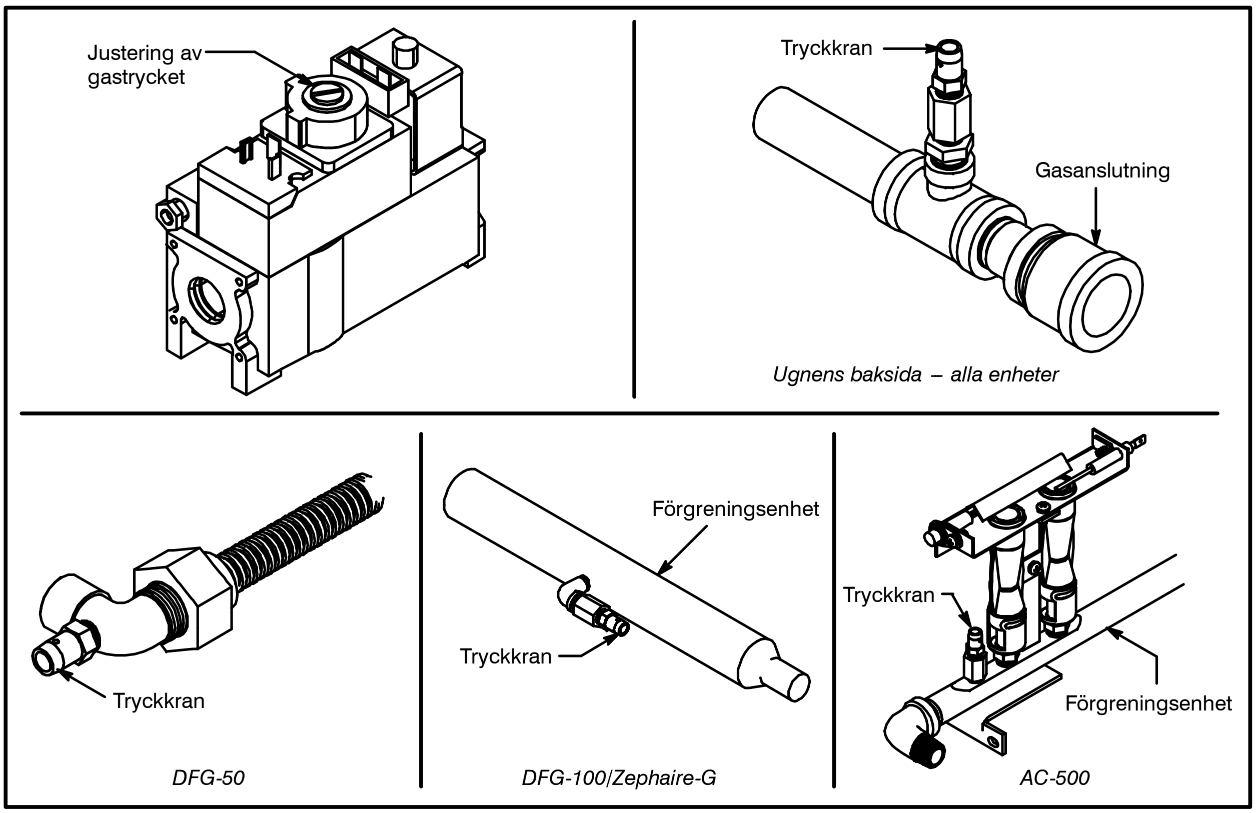


Figure 11

Anslutningar

Gastyp	Inlopps-tryck i mbar	Brännartryck i mbar	Injektor-diameter i mm	Luftöppning i mm	Pilotin-jektor mm	Standardleveransvärde i kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G20/G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	2,10	18	2 x 0,38	16 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Propan
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G20/G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	2,10	9	2 x 0.38	8 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Propan
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G20/G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Naturgas
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Butan
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Propan
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	–	20,5 Naturgas
G20	20	8	2,10	16	–	20,5 Naturgas
G20/G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	1,75	16	–	20,5 Naturgas
G30	30/50	17	1,32	16	–	20,5 Butan
G31	30/37/50	24	1,32	16	–	20,5 Propan

Installation

Anslutningar

ELEKTRISK ANSLUTNING

NOTE: Elektriska anslutningar får endast göras av en behörig installatör.

NOTE: Elektrisk anslutning skall följa svenska elföreskrifter.

En spänningsreducerare krävs för elsladden. Installatören måste tillhandahålla en sladdbussning som uppfyller alla lokala och internationella installationsstandarder.

Gasmodeller:

NOTE: Gasmodeller har en faskänslig kontrollenhet för brännaren. Om fas och neutral skiftas spärras kontrollenheten.

Anslutningsfas + neutral + jord.

Elektriska modeller:

Anslut ugnen till en separat grupp med fast koppling och överspänningsskydd. Överspänningsskyddet ska slå ifrån alla poler, inklusive neutral med en kontaktseparation på minst 3 mm.

Fas 1 – Anslutningsfas + neutral + jord.

Fas 3 – Anslutning L1 + L2 + L3 + neutral + jord.

FÖRBEREDANDE STARTPROCEDUR

1. Ställ in TERMOSTATEN på 260°C och låt ugnen stå på i två timmar innan produkten ställs in. Denna procedur förorsakar rökbildning.
2. Rengör ugnen efter denna förberedande procedur. På sidan 180 finns rengöringsanvisningar.

KW/Sektion	Spänning	Fas	Frekvens (Hz)	Maximal belastning			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	–	–	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	–	–	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	–	–	6

Halvledarreglage

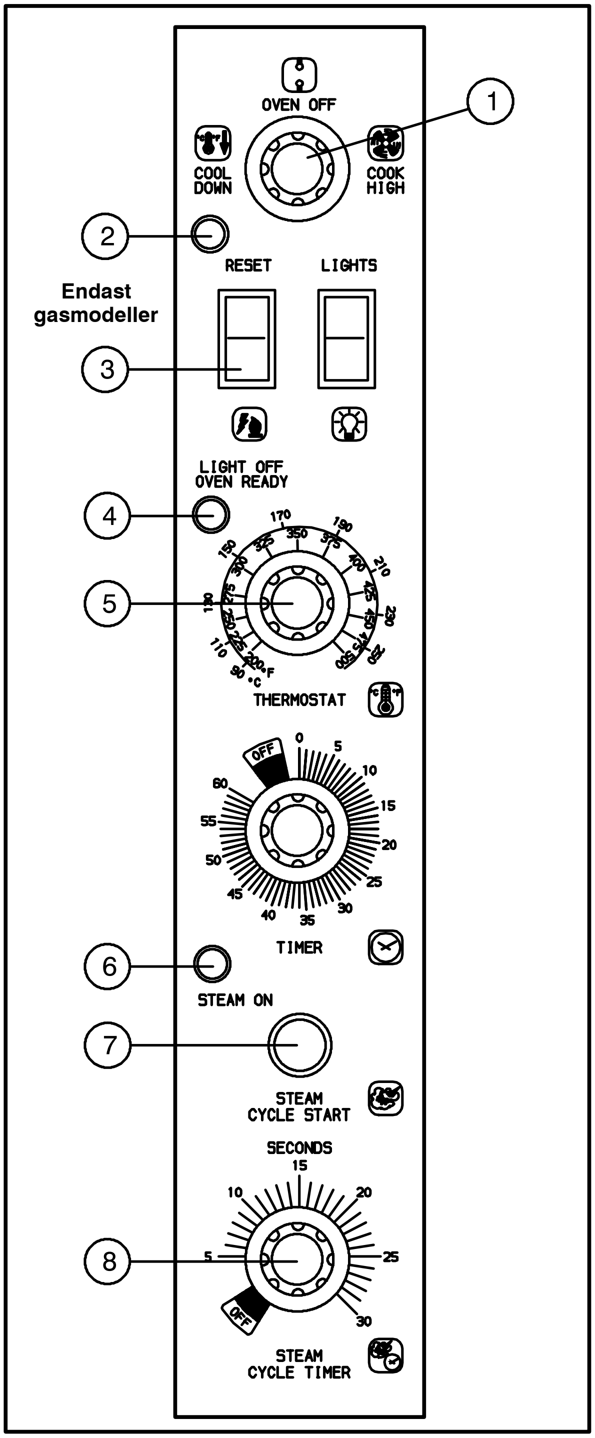


Figure 12

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Öppna gasventilen. (Endast gasmodeller.)
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid temperature VÄLJARREGLAGET (1) till önskat tillagningsläge.

   Fläkten sätter igång och temeraturreglaget tänds.
4. Ställ in THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (5) till önskad temperatur.

   Brännaren tänds eller elementen slås på. Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS) (4) på reglagepanelen tänds.

   Om brännaren inte tänds inom några få sekunder vid starten på en gasmodell kommer larmlampan RESET (ÅTERSTÄLL) (2) att tändas. Tryck då på reglaget RESET (3) för att starta om brännaren.

   Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS)(4) slocknar när ugnen nått angiven temperatur.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

På modeller med det extra reglaget HUMIDAIRE:

1. Vid ångning ska STEAM CYCLE TIMER (TIMER FÖR ÅNGNING) (8) ställas in till önskad insprutningstid.
2. Tryck hastigt in och släpp knappen STEAM CYCLE START (STARTA ÅNGCYKEL) (7). Lampan STEAM (ÅNGA) (6) tänds när vattnet sprutas in i ugnen.

Låt svalna

1. Öppna ugnsdörren.
2. Ställ SELECTOR (väljaren) (1) till COOL DOWN (avkylning).

Avstängning

1. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till OFF (AV).
2. Stäng av gasventilen. (Endast gasmodeller.)

Drift

AC-500 Halvledarreglage

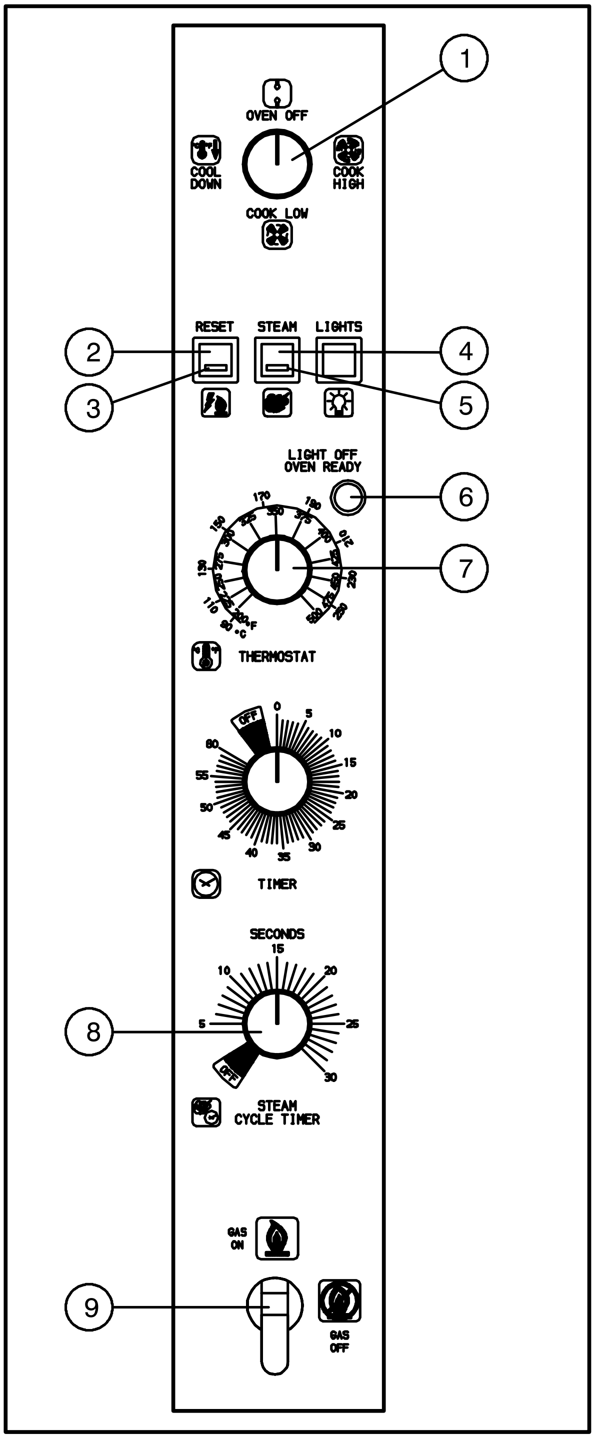


Figure 13

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Öppna gasventilen. (9)
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till önskat tillagningsläge.

   Fläkten sätter igång och tempraturreglaget tänds.
4. Ställ in THERMOSTAT (TERMOSTATEN)‘ (7) till önskad temperatur.

   Elementen slås på. Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS) (6) på reglagepanelen tänds.

   Om brännaren inte tänds inom några få sekunder vid starten kommer larmlampan RESET (ÅTERSTÄLL) (3) att tändas. Tryck då på reglaget RESET (2) för att starta om brännaren.

   Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS)(6) slocknar när ugnen nått angiven temperatur.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

På modeller med det extra reglaget HUMID-AIRE:

1. Vid ångning ska STEAM CYCLE TIMER (TIMER FÖR ÅNGNING) (8) ställas in till önskad insprutningstid.
2. Tryck hastigt in och släpp knappen STEAM CYCLE START ‘‘(STARTA ÅNGCYKEL) (7). Lampan STEAM (ÅNGA) (5) tänds när vattnet sprutas in i ugnen.

Avstängning

1. Vrid (VÄLJARREGLAGET) (1) till OFF (AV).
2. Stäng av gasventilen. (9).

Zephaire Reglagemodul

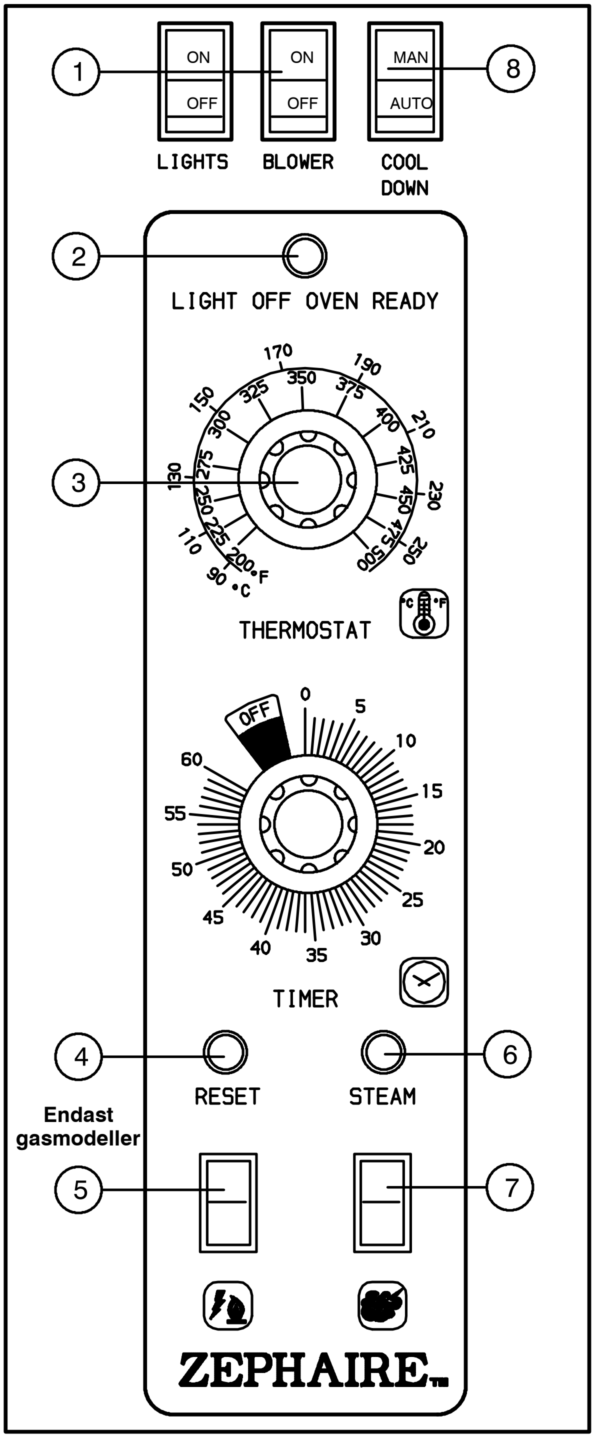


Figure 14

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Öppna gasventilen. (Endast gasmodeller.)
2. Stäng ugnsluckan.
3. Slå på BLOWER (OMKOPPLAREN FÖR UTLBÅSNINGSFLÅKTEN) (1) på frontpanelen. Ställ omkopplaren COOL DOWN (avkylning) (8) till AUTO.

   Fläkten sätter igång och temeraturreglaget tänds.
4. Ställ in THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (3) till önskad temperatur.

   Brännaren tänds eller elementen slås på. Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS) (2) på reglagepanelen tänds.

   Om brännaren inte tänds inom några få sekunder vid starten på en gasmodell kommer larmlampan RESET (ÅTERSTÄLL) (4) att tändas. Tryck då på reglaget RESET (5) för att starta om brännaren.

   Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS)(2) slocknar när ugnen nått angiven temperatur.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

På modeller med det extra reglaget HUMID-AIRE:

1. Tryck hastigt in och släpp knappen STEAM CYCLE START (STARTA ÅNGCYKEL) (7). Lampan STEAM (ÅNGA) (6) tänds när vattnet sprutas in i ugnen.

Låt svalna

1. Öppna ugnsdörren.
2. Ställ omkopplaren BLOWER (fläkt) (1) till PÅ.
3. Ställ omkopplaren COOL DOWN (avkylning) (8) till MANUAL (manuell).

Avstängning

1. Vrid BLOWER (OMKOPPLAREN FÖR UTLBÅSNINGSFLÅKTEN) (1) till OFF (AV).
2. Vrid THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (3) till *OVEN OFF (UGN AV).*
3. Stäng av gasventilen. (Endast gasmodeller.)

Drift

CH-Pro3 (Digital, Programmerbar Halvledarstyrning)

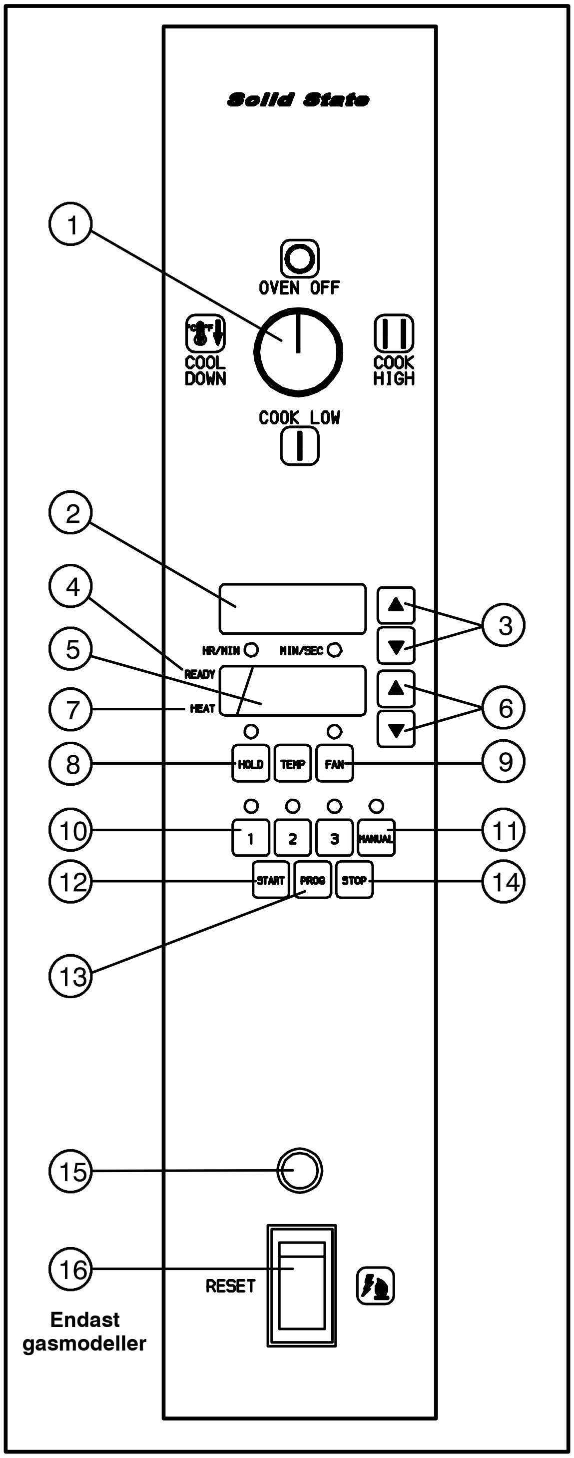


Figure 15

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

DRIFT

Slå på ugnen:

1. Vrid VÄLJAREN (1) TILL önskat tillredningsläge. Brännarna tänds eller värmeelementen slås på. VÄRMEINDIKATORN (7) tänds.

   Om brännaren inte tänds på en gasmodell inom några sekunder, tänds ÅTERSTÄLLNINGSLARMLAMPAN (15). Tryck på ÅTERSTÄLLNINGSOMKOPPLAREN (16) för att tända brännaren på nytt.

NOTE: Om ugnen inte slås på trots flera försök, skall du kontakta en kvalificerad tekniker.

Manuell drift:

NOTE: Tryck på piltangenterna för att ändra tillredningstiden och temperaturen när som helst under manuell drift.

1. Tryck på tangenten MANUELL PRODUKT (11). Lysdioden för manuell drift och för fläkten tänds.
2. Tryck på PILTANGENTERNA FÖR TID (3) för att mata in tillredningstid.

   För tillredning med puls – tryck på FLÄKTTANGENTEN (9). Använd TIDPILTANGENTERNA (3) för att mata in pulstiden. Fläkttangentens lysdiod börjar blinka.
3. Tryck på TEMPERATURPILTANGENTERNA (6) för att mata in tillredningstiden.
4. **För tillredning och håll** – tryck på HÅLLTANGENTEN (8) och håll den nedtryckt. Använd samtidigt TEMPERATURPILTANGENTERNA (6) för att mata in hålltemperaturen. Hålltangentens lysdiod tänds.
5. INDIKATORN KLAR (4) tänds när ugnen har nått rätt tillredningstemperatur.
6. Tryck på START–tangenten (12). NEDRÄKNINGEN (2) börjar. Den manuella tangentens lysdiod börjar blinka.

7. När tillredningstiden utgått börjar lysdioderna och skärmarna att blinka och en larmsignal ljuder. Tryck på STOPPTANGENTEN (14) för att slå från larmet.

   NOTE: I lägna Tillredning och Håll slås larmet av automatiskt. Ugnen svalnar för att bibehålla temperaturnivån. Tiden i teckenfönstret räknar uppåt. Tryck på HÅLLKNAPPEN (8) för att slå från hålläget.

Använda produkttangenter:

1. Tryck på önskad PRODUKTTANGENT (10). Tillämpliga lysdioder tänds.
2. INDIKATORN KLAR (4) tänds när ugnen har nått rätt tillredningstemperatur.
3. Tryck på START–tangenten (12). NEDRÄKNINGEN (2) börjar. Produkttangentens lysdiod blinkar.

   NOTE: Vid tillredning med puls blinkar fläktlysdioden.
4. När tillrednings– eller pulstiden har utgått, kommer tillämpliga lysdioder och båda skärmarna att blinka, och en larmsignal hörs.
5. Tryck på STOPPTANGENTEN (14) för att slå från larmet.

   NOTE: I läge Tillredning och Håll slås larmet av automatiskt. Ugnen svalnar för att bibehålla temperaturnivån. Tiden i teckenfönstret räknar uppåt. Tryck på HÅLLKNAPPEN (8) för att slå från hålläget.

Slå från ugnen:

1. Vrid VÄLJAREN (1) till *OVEN OFF.*

PROGRAMMERA PRODUKTTANGENTERNA

NOTE: Detta förfarande används även för att programmera in standardinställningarna för den manuella tangenten.

1. Vrid VÄLJAREN (1) till önskat tillredningsläge.
2. Tryck på önskad PRODUKTTANGENT (10). Lysdioderna för produkt– och fläkttangenten tänds.
3. Tryck på PROGRAMTANGENTEN (13) och håll den nedtryckt c:a fem sekunder tills produkttangentens lysdiod börjar blinka.
4. Tryck på TIDPILTANGENTERNA (3) för att ställa in matlagningstiden.

   För tillredning med puls – tryck på FLÄKTTANGENTEN (9). Använd TIDPILTANGENTERNA (3) för att mata in pulstiden.
5. Tryck på TEMPERATURPILTANGENTERNA (6) för att mata in tillredningstiden.
6. **För tillredning och håll** – tryck på HÅLLTANGENTEN (8) och håll den nedtryckt. Använd samtidigt TEMPERATURPILTANGENTERNA (6) för att mata in hålltemperaturen.
7. Tryck på PROGRAMTANGENTEN (13) för att spara programinställingarna.

Drift

Digitala Halvledarreglage

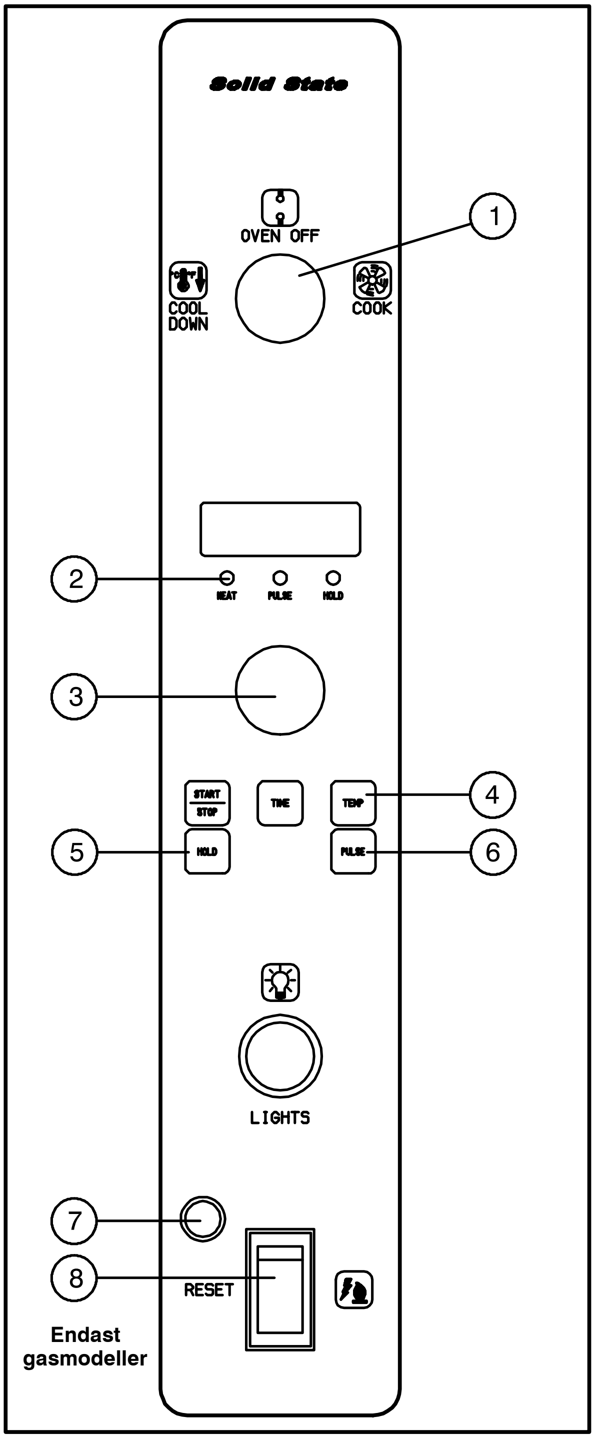


Figure 16

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. ÖPPNA GASVENTILEN. (Endast på gasmodeller.)
2. Stäng ugnsluckan.
3. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till önskat tillagningsläge.

   Fläkten sätter igång och tempraturreglaget tänds.
4. Tryck på knappen TEMP (4) och vrid skivan till önskad temperatur.

   Brännaren tänds och elementen slås på. Lampan HEAT (VÄRME) (2) på reglagepanelen tänds.

   Om brännaren inte tänds inom några få sekunder vid starten på en gasmodell kommer larmlampan RESET (ÅTERSTÄLL) (7) att tändas. Tryck då på reglaget RESET (8) för att starta om brännaren.

   Lampan HEAT (VÄRME) (2) slocknar när ugnen nått angiven temperatur.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

För bakning med Pulse (puls):

NOTE: Ställ in pulstiden innan du sätter in produkten.

1. Tryck på knappen PULSE (6).
2. Vrid brytaren (DIAL) (3) för att ställa in pulstiden. Pulstiden är en del av bakningstiden.

För bakning med Hold (håll):

NOTE: Ställ in hålltiden innan du sätter in produkten.

1. Tryck på knappen HOLD (5).
2. Vrid brytaren (DIAL) (3) för att ställa in hålltiden.

Låt svalna

1. Öppna ugnsdörren.
2. Ställ SELECTOR (väljaren) (1) till COOL DOWN (avkylning).

Avstängning

1. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till OFF (AV).
2. Stäng av gasventilen. (Endast gasmodeller.)

Intelliplus Reglagemodul

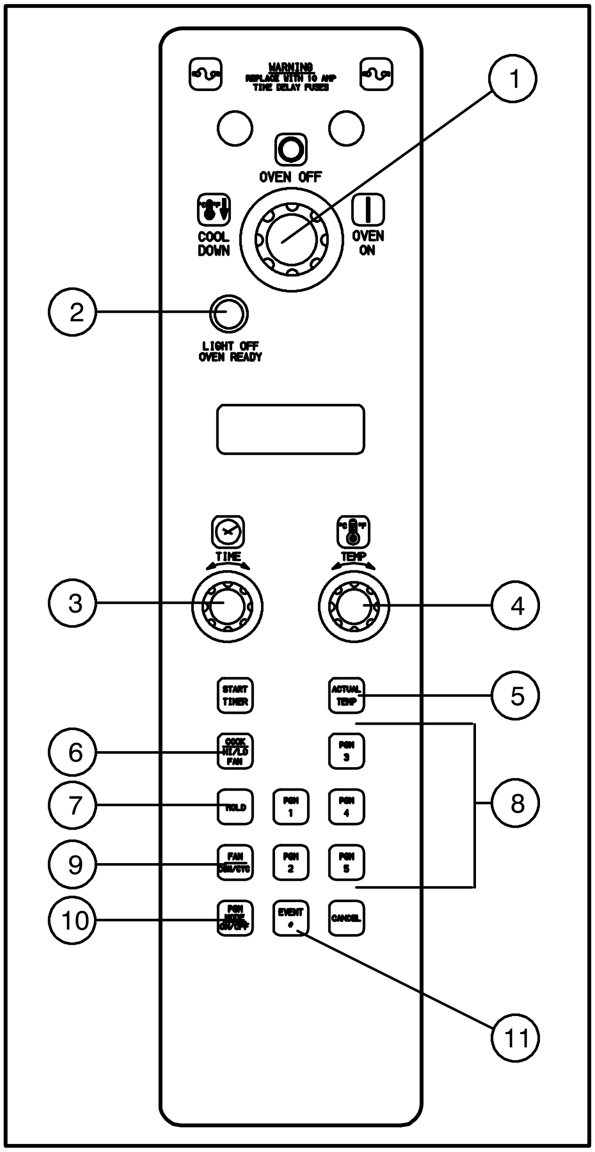


Figure 17

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

NOTE: Endast elektriska modeller.

1. Stäng ugnsluckan.
2. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till *OVEN ON (*UGN PÅ*).*
3. Vrid TEMPERATURREGLAGET (4) till önskad temperatur.

   Lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS) (2) tänds.
4. Tryck på knappen COOK HI/LO FAN (TILLAGNING HÖG/LÅG FLÄKT) (6) för att välja fläkthastighet.
5. Tryck på knappen FAN CON/CYC (FLÄKT KONTINUERLIG/CYKEL) (9) för att välja fläktläge.
6. Tryck och håll knappen ACTUAL TEMP (FAKTISK TEMPERATUR) (5) intryckt för att visa ungstemperaturen.

   Lampan LIGHT OFF OVEN READY (2) slocknar när ugnen nått angiven temperatur.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

För bakning med Hold (håll):

NOTE: Ställ in hålltiden innan du sätter in produkten.

1. Tryck på knappen HOLD (7).
2. Vrid brytaren (DIAL) (3) för att ställa in hålltiden.

Programmering av händelsekedja:

1. Tryck på PGM MODE ON/OFF (10) (programmeringsläge PÅ/AV).
2. Tryck på lämplig PGM nr (8)−knapp för att programmera.
3. Ställ in temperatur, fläkthastighet, fläktläge och bakningstid. Se ovan.
4. Tryck på EVENT (händelse) (11) nr−knappen för att gå till nästa händelse.
5. Tryck på PGM MODE ON/OFF (10) när du har programmerat alla händelser.

Använd programmet:

1. Sätt in produkten.
2. Tryck på lämplig PGM (8) nr−knapp.

Avstängning

1. Vrid VÄLJARREGLAGET (1) till *OVEN OFF (UGN AV).*

Drift

Digitalt Halvledarreglage för KCO-25E

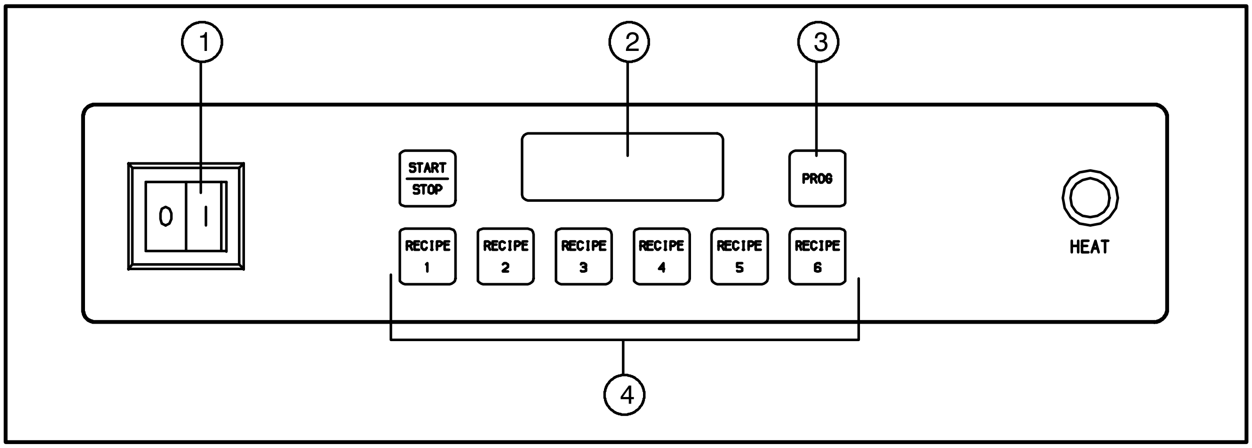


Figure 18

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Tryck på STRÖMBRYTAREN (1) så den är i läget *PÅ (ON).*
2. Välj en av de programmerade PRODUKT-KNAPPARNA (4).

   NOTE: Tryck en gång för en plåt, två gånger för två plåtar osv.

   Produktknapparna har programmerats på fabriken enligt följande:

Recept	Temp.	Recept	Temp
1	149°C	4	191°C
2	163°C	5	205°C
3	177°C	6	219°C

3. När DISPLAY (FÖNSTRET) (2) blinkar *PROD* och *1* har enheten uppnått den programmerade temperaturen.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

Avstängning

1. Tryck på STRÖMBRYTAREN (1) så den är i läget *AV (OFF).*

PROGRAMMERING

1. Tryck på knappen PROGRAM (3).
2. När texten *CODE* visas i teckenfönstret ska du använda produktknapparna för att ange 1 1 1 1 . Tryck på knappen PROGRAM (3).
3. Tryck på lämplig produktknapp. TE # och den aktuella bakningstemperaturen visas i teckenfönstret. Använd produktknapparna för att ange den nya bakningstemperaturen. Tryck på knappen PROGRAM (3).
4. TI # och den aktuella bakningstemperaturen för en plåt visas i teckenfönstret. Använd produktknapparna för att ange den nya bakningstemperaturen. Tryck på knappen PROGRAM (3).
5. Upprepa steg 4 för upp till tre plåtar. *PROG* visas i teckenfönstret.
6. Tryck på knappen PROGRAM (3) för att avsluta programmeringen.

Infinit Temperaturinställning för KCO-25E

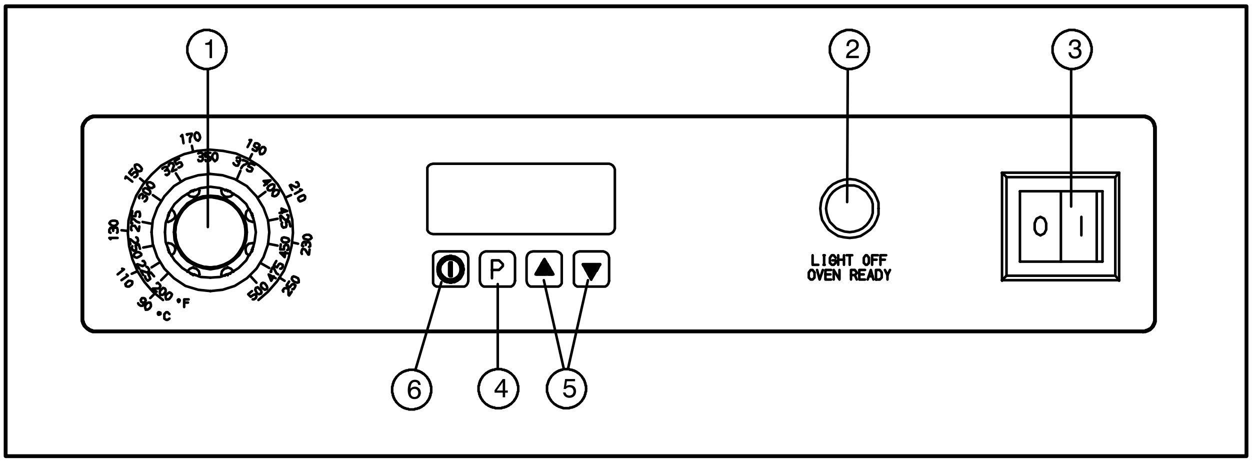


Figure 19

DRIFT

NOTE: Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Tryck på STRÖMBRYTAREN (3) så den är i läget PÅ.*(ON).*
2. Ställ in THERMOSTAT (TERMOSTATEN) (1) på önskad temperatur.Ugnen har nått angiven temperatur när lampan LIGHT OFF OVEN READY (UGNEN ÄR KLAR NÄR LAMPAN SLÄCKS) (2) slocknar.

NOTE: Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

Använda timern (8 förinställningar)

1. Tryck på piltangenterna UPP (UP) och NED (DOWN) (5) för att rulla till önskad förinställning.
2. Tryck på tangenten START/STOPP (6) för att starta timerns nedräkning.

Avstängning

1. Tryck på STRÖMBRYTAREN (1) så den är i läget AV.

PROGRAMMERA TIMER

1. Håll nere tangenten TIMER PROGRAM (4).
2. Tryck på pilknapparna UP och DOWN (5) för att rulla till lämplig bakningstid.
3. Tryck på tangenten TIMER PROGRAM (4) för att avsluta programläget.

Underhåll

Rengöring

VARNING!

Ugnen får INTE spolas av med en vattens-lang.

DAGLIGEN

1. Blöt en trasa i tunn olja. Gnid in utsidan av ugnen när den är kall. Torka av ugnen med en ren trasa.
2. Rengör de rostfria ytorna med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som är avsett för livsmedelsindustrin. Applicera rengöringsmedlet när ugnen är kall och gnid alltid i metallens kornighetsriktning.
3. Rengör insidan av emalj med ett rengöringsmedel för porslin och emalj som är avsett för livsmedelsindustrin.

VARJE VECKA

1. Ta bort stativ och hållare. Låt dem ligga i blöt i en blandning av ammoniak och vatten.

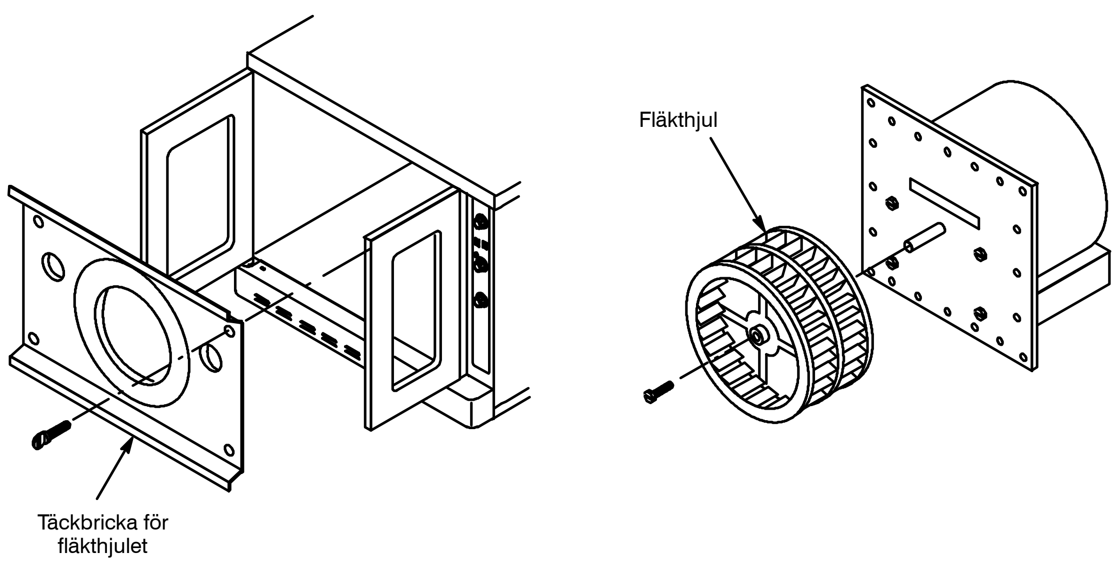
VAR TOLFTE MÅNAD

Alla ugnsmodeller:

1. Kontrollera den elektriska huvudkopplingen.
2. Ta bort fläkthjulet. Låt det ligga i blöt i en blandning av ammoniak och vatten.

Gasmodeller:

1. Kontrollera om ventilationssystemet försämrats på grund av fukt och korrosiva rökgaser.
2. Kontrollera och justera gasinställningen.



Här visas DFG-100-3

Figure 20

Utbyte av Delar

ELEKTRISKA KOMPONENTER

1. Slå av den elektriska huvudkopplingen till ugnen.
2. Ta bort komponenterna från panelen och ställ kablaget åt sidan.
3. Installera alla komponenterna igen.

REGLAGEKOMBINATION FÖR GAS

NOTE: Endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen och strömmen till ugnen.
2. Ta bort den elektriska anslutningen.
3. Ta bort gasanslutningen framför och bakom reglagekombinationen.
4. Ta bort pilotledningen, byt ut, installera om och justera. Kontrollera om det förekommer gasläckor.

TA BORT BRÄNNAREN

NOTE: Endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen och strömmen.
2. Ta bort förbränningsskyddet.
3. Ta bort gaskopplingen etc (se ovan).
4. Ta bort skruvarna från brännarens monteringsstativ.
5. Ta bort brännaren från förbränningskammaren.
6. Byt ut pilotbrännaren vid behov. Sätt tillbaka brännaren.

KOMPONENTERNA I REGLAGEFACKET

1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort förbränningsskyddet.
3. Ta bort skyddet över reglagefacket.
4. Dra ut reglagepanelen.
5. Byt ut eller reparera de olika komponenterna.
6. Sätt tillbaka panelen, skyddet över reglagefacket och förbränningsskyddet.

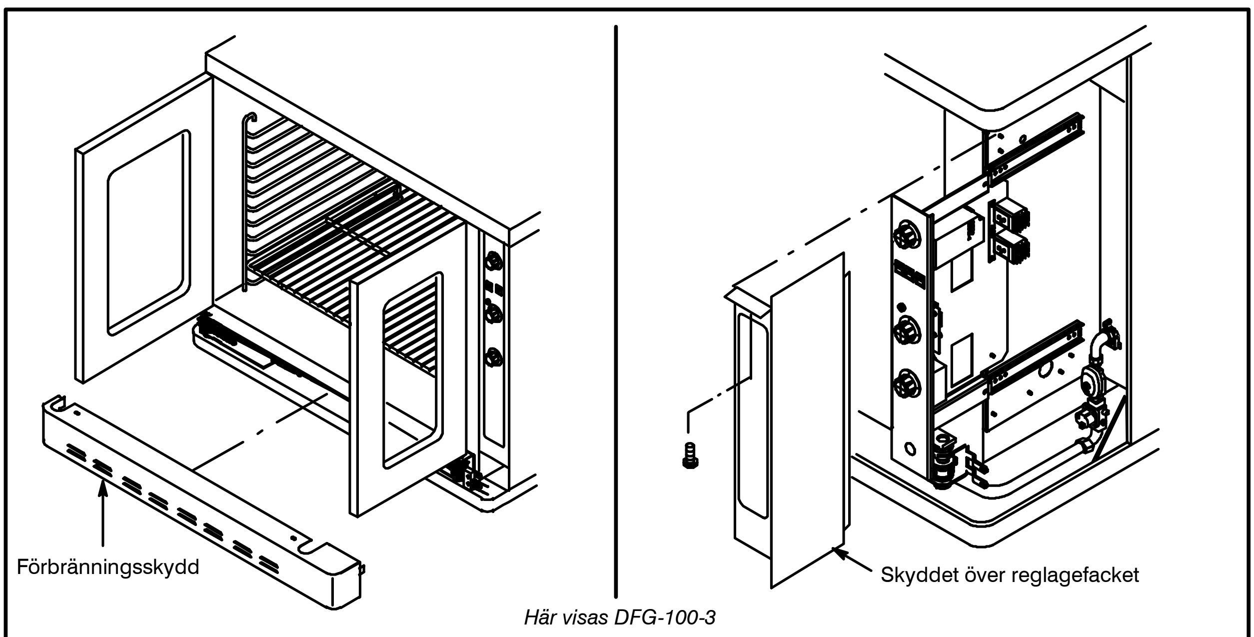


Figure 21

Βιβλιο Οδηγιων Εγκαταστασησ και Χειρισμου για τη Σειρα Εξαγομενων Φουρνων Ηλεκτρικου και Γκαζιου

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

Όλοι οι φούρνοι Blodgett αποστέλλονται σε κοντέινερ για την αποφυγή ζημιάς. Μετά την παράδοση το φούρνου σας:

- Επιθεωρήστε το κοντέινερ αποστολής για εξωτερική ζημιά. Οποιαδήποτε ένδειξη ζημιάς πρέπει να σημειώνεται στο δελτίο παράδοσης που πρέπει να το υπογράφεται από τον οδηγό.
- Βγάλτε το φούρνο από το κιβώτιο και ελέγξτε για εσωτερική βλάβη. Οι μεταφορείς δέχονται αιτήσεις αποζημίωσης για συγκαλυμμένη ζημιά εάν ειδοποιηθούν δεκαπέντε μέρες μετά την παράδοση και το κοντέινερ αποστολής διατηρηθεί για επιθεώρηση.

Η Blodgett Oven Company δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη απώλειας ή ζημιάς που προκλήθηκε κατά τη μεταφορά. Ο μεταφορέας ανέλαβε πλήρη ευθύνη παράδοσης σε καλή κατάσταση όταν η αποστολή έγινε δεκτή. Εμείς, ωστόσο, είμαστε διατεθειμένοι να σας βοηθήσουμε να υποβάλετε αίτηση αποζημίωσης αν χρειαστεί.

ΧΩΡΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η καλά προγραμματισμένη και κατάλληλη τοποθέτηση του φούρνου σας θα συμβάλει στη ακρχρονη άνεσ του χρήστη και σε ικανοποιητική απόδοση.

- Τοποθετήστε το φούρνο τουλάχιστον 15,2 cm από τον πίσω τοίχο και 15,2 cm από τον πλαϊνό τοίχο.
- Τοποθετήστε το φούρνο σε σημείο που αερίζεται καλά.
- Τοποθετήστε το φούρνο κάτω από εξαεριστήρα, σύμφωνα με τους Τοπικούς και Κρατικούς Κανονισμούς Εγκατάστασης.
- Βάλτε το φούρνο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στην πρίζα τροφοδοσίας.
- Τοποθετήστε το φούρνο σε χώρο που είναι ελεύθερος από ρεύματα.
- Διατηρείτε το χώρο του φούρνου ελεύθερο από εύφλεκτα υλικά όπως χαρτί, χαρτόνι, εύφλεκτα υγρά και διαλυτικά.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο σε κλειστή βάση ούτε να τον σφραγίζετε σε τοίχο. Αυτό θα παρεμποδίσει τη ροή του αέρα και θα εμποδίσει τον κατάλληλο αερισμό.
- Για μοντέλα γκαζιού ο χώρος πρέπει να παρέχει αρκετό κενό για το άνοιγμα του αέρα μέσα στο φλογοθάλαμο.

Πριν κάνετε οποιεσδήποτε συνδέσεις με το δίκτυο στο φούρνο αυτό, ελέγξτε τον πίνακα αξιών για να βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές του φούρνου είναι συμβατές με τις υπηρεσίες γκαζιού (αν σας αφορά) και ηλεκτρικού που παρέχονται για το φούρνο.

Εγκατάσταση

Συγκρότημα Φούρνου

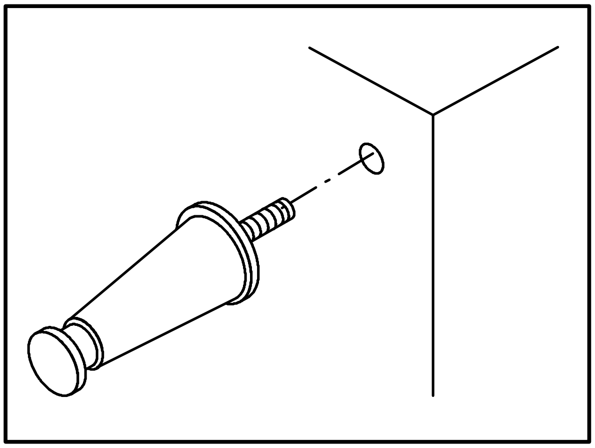
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ησυσκευή αυτή να τοποθετείται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν τοποθετήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται μόνον από ειδικευμένο τεχνικό.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΟΔΙΩΝ

Πόδια των 10 cm

1. Γυρίστε το φούρνο ανάσκελα.
2. Βιδώστε τα πόδια στις οπές στις γωνίες του φούρνου. Σφίξτε το εξαγωνικό παξιμάδι στην κορφή του κάθε ποδιού.
3. Σηκώστε το φούρνο όρθιο στα πόδια του.
4. Στρίψτε τα ρυθμιζόμενα πόδια ώστε ο φούρνος να είναι επίπεδος.

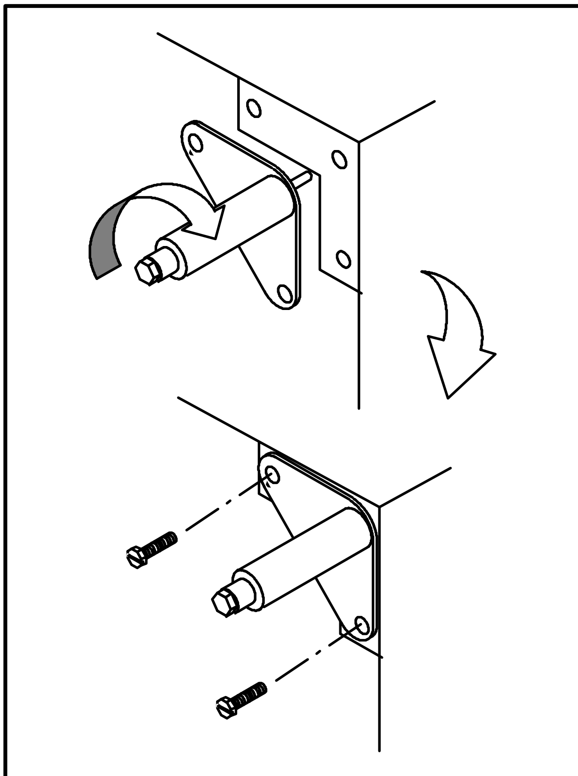


Σχήμα1

Πόδια των 15 cm, 18 cm και 64 cm

1. Γυρίστε το φούρνο ανάσκελα.
2. Ευθυγραμμίστε τη βίδα σε κάθε πόδι με το παξιμάδι μέσα σε κάθε γωνία της βάσης. Γυρίστε τα πόδια δεξιόστροφα για να σφίξουν.
3. Ευθυγραμμίστε τις οπές κάθε πλάκα ποδιού με τις οπές του πλαισίου του φούρνου. Στερεώστε κάθε πόδι με δύο μπουλόνια 1/2 ίντσας.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δέστε Τοποθέτηση Τροχών αν χρειάζεται.
4. Σηκώστε το φούρνο όρθιο στα πόδια του.
5. Στρίψτε τα ρυθμιζόμενα πόδια (ή τροχούς) ώστε ο φούρνος να είναι επίπεδος.

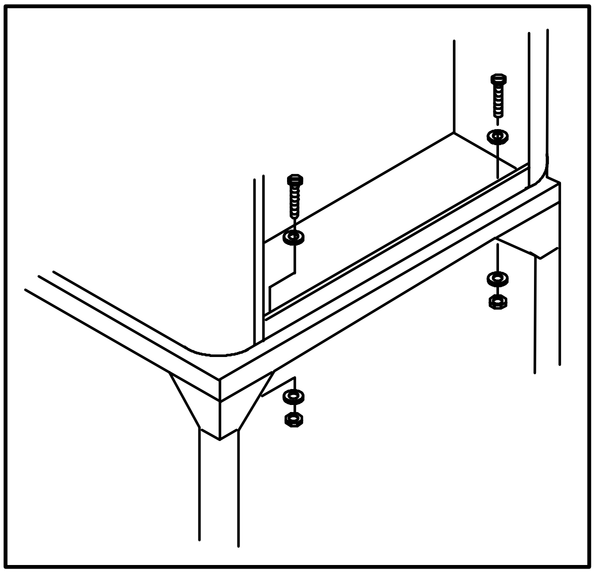


Ρυθμιζόμενα $όδια των 15 cm

Σχήμα2

ΒΑΣΗ

1. Βάλτε το φούρνο επάνω στη βάση. Κεντράρετέ τον στο πλαίσιο.
2. Βγάλτε το δεξιό πλαϊνό πίνακα του φούρνου.
3. Ευθυγραμμίστε τις οπές στην κάτω πλευρά του φούρνου με τις οπές της βάσης.
4. Στερεώστε τον με τα μπουλόνια, τις ροδέλες και τα παξιμάδια όπως δείχνει το σχήμα.
5. Ξαναβάλτε τον πλαϊνό πίνακα.



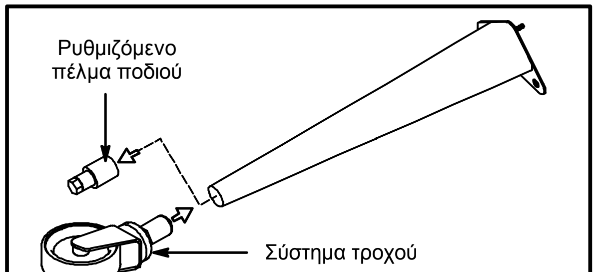
Σχήμα3

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΡΟΧΩΝ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τοποθετήστε τους τροχούς με κλειδώματα εμπρός. Τοποθετήστε τους τροχούς χωρίς κλειδώματα πίσω.

Τροχοί για φούρνους με απλή και διπλή στοίβαξη

1. Συνδέστε τα πόδια.
2. Λασκάρετε το κόντρα παξιμάδι κάθε ρυθμιζόμενου ποδιού. Βγάλτε τα συστήματα των πελμάτων.
3. Περάστε ένα τροχό μέσα σε κάθε πόδι όπως δείχνει το σχήμα. Σφίξτε τα κόντρα παξιμάδια για να στερεώσετε τους τροχούς.

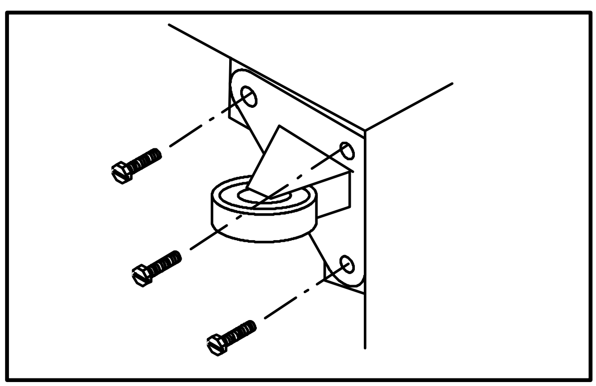


Εικονίζονται πόδια των 64 cm

Σχήμα4

Διακριτικοί τροχοί για φούρνους με διπλή στοίβαξη

1. Ευθυγραμμίστε τις τρεις οπές του συστήματος κάθε τροχού με εκείνες που βρίσκονται στη βάση του φούρνου. Συνδέστε με τρία μπουλόνια 1/2 της ίντσας.



Σχήμα5

Εγκατάσταση

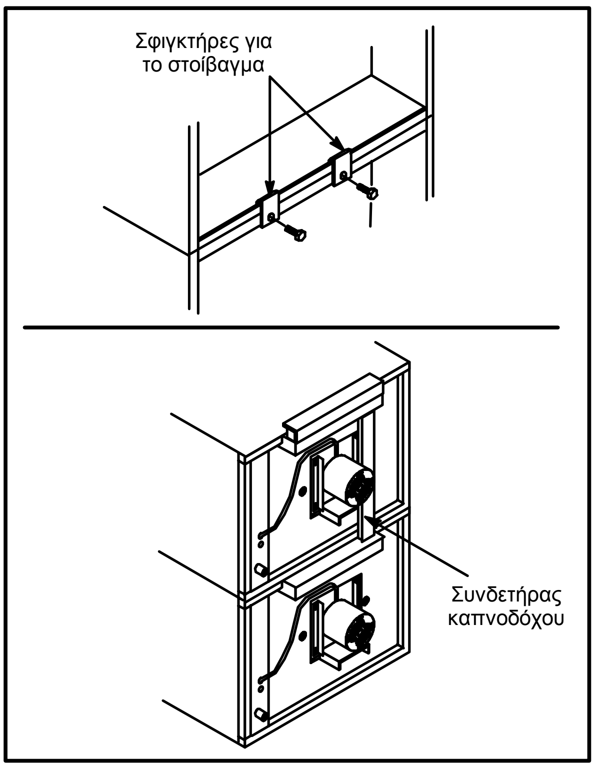
Συγκρότημα Φούρνου

ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΕ ΔΥΟ ΤΜΗΜΑΤΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Φροντίστε να αφαιρέσετε τα κιβώτια του μονού καπνοδόχου πριν προσαρμόσετε το συνδετήρα του καπνοδόχου.

AC-500, DFG-100/200, CTB, Mark V, και Zephaire E&G

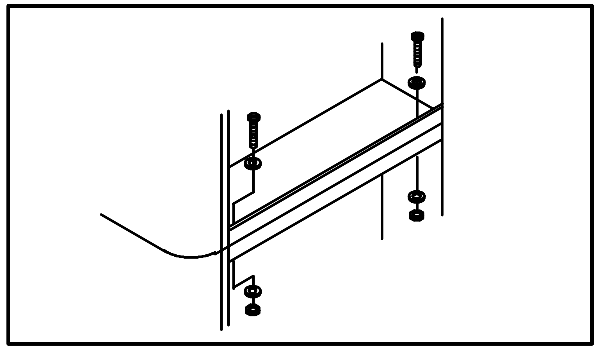
1. Στερεώστε τα κοντά πόδια στα κάτω τμήματα.
2. Στοιβάξτε τους φούρνους.
3. Τοποθετήστε τους σφιγκτήρες πάνω από την άκρη των πλαισίων του φούρνου.
4. Ενώστε τους σφιγκτήρες με τα μπουλόνια 3/8 της ίντσας και τα παξιμάδια που εσωκλείονται.
5. Προσαρμόστε το συνδετήρα του καπνοδόχου.



Σχήμα6

DFG-50

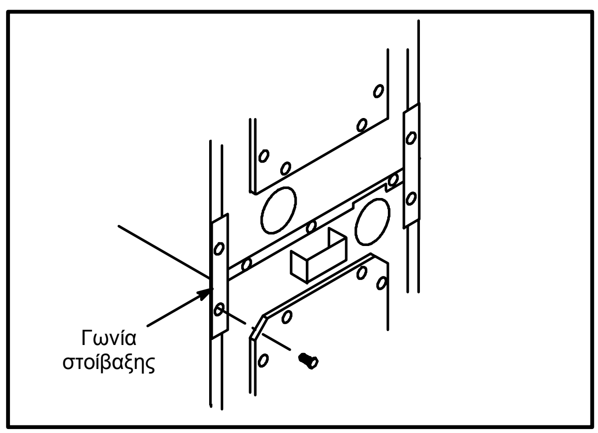
1. Στοιβάξτε τους φούρνους.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα του φλογοθαλάμου και τον πλαϊνό πίνακα.
3. Ευθυγραμμίστε τις οπές στις εμπρός και πίσω γωνίες των φούρνων.
4. Συνδέστε με μπουλόνια, ροδέλες και παξιμάδια όπως δείχνει το σχήμα.
5. Ξαναβάλτε το κάλυμμα του φλογοθαλάμου και τον πλαϊνό πίνακα.



Σχήμα7

KCO-25E

1. Στερεώστε τα κοντά πόδια στα κάτω τμήματα.
2. Στοιβάξτε τους φούρνους.
3. αφαιρέστε τις κάτω αριστερές και δεξιές βίδες από το πάνω τμήμα. Αφαιρέστε τις πάνω αριστερές και δεξιές βίδες από το κάτω τμήμα.
4. Συνδέστε τις δύο γωνίες στοίβαξης. χρησιμοποιήστε τις βίδες που αφαιρέθηκαν.
5. Προσαρμόστε το συνδετήρα καπνοδόχου.

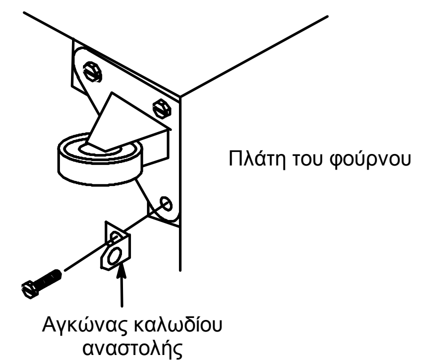


Σχήμα8

ΑΝΑΣΤΟΛΕΑΣ ΣΩΛΗΝΑ ΓΚΑΖΙΟΥ (μοντέλα γκαζιού)

Εάν ο φούρνος μοντάρεται σε τροχούς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί επαγγελματικός ευλύγιστος συνδετήρας με εσωτερική διάμετρο τουλάχιστον 1,9 cm μαζί με μια συσκευή ταχείας σύνδεσης.

1. Μοντάρετε τον εσώκλειστο αγκώνα στο μπουλόνι του ποδιού κάτω ακριβώς από της είσοδο του γκαζιού.
2. Προσαρμόστε το συνδετήρα του καλωδίου αναστολής με τον αγκώνα μονταρίσματος.



Εικονίζεται η συσκευή με διπλή στοίβαξη

Σχήμα9

ΑΕΡΙΣΜΟΣ (μοντέλα γκαζιού)

Απαιτείται μηχανοκίνητος εξαεριστήρας τύπου κουκούλας. Η κουκούλα πρέπει να σκεπάζει όλο το φούρνο με γείσο τουλάχιστον 15 cm σε όλες τις πλευρές που δε βρίσκονται δίπλα σε τοίχο. Η απόσταση από το πάτωμα μέχρι τη χαμηλότερη άκρη της κουκούλας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,1 m.

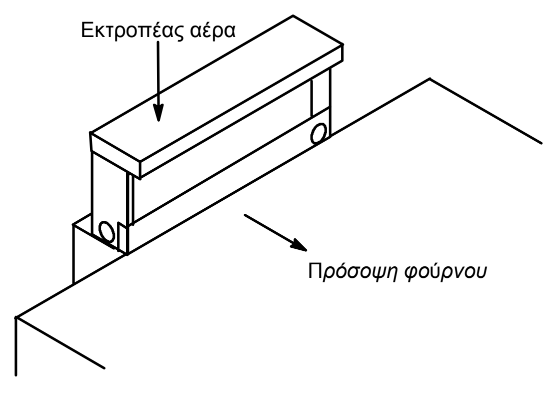
ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η αμέλεια σχετικά με το σωστό αερισμό του φούρνου μπορεί να αποβεί επικίνδυνη για την υγεία του χειριστή και ενδέχεται να οδηγήσει σε προβλήματα λειτουργίας, μη ικανοποιητικό ψήσιμο και πιθανή ζημιά στον εξοπλισμό.

Η προκληθείσα ζημιά που οφείλεται άμεσα στον ακατάλληλο αερισμό δεν καλύπτεται από την εγγύηση του εργοστασίου.

Οι φούρνοι που παραγγέλνονται για εξαερισμό με κουκούλα περιλαμβάνουν εκτροπέα αέρα. Τοποθετήστε τον εκτροπέα αέρα ως εξής:

1. Τοποθετήστε τον εκτροπέα πάνω από το συνδετήρα καπνοδόχου με την ανοιχτή πλευρά να βλέπει την πρόσοψη του φούρνου.
2. Στερεώστε τον με τις εσώκλειστες βίδες από φύλλο μετάλλου.



Εικόνιζεται φούρνος πλήρους μεγέθους

Σχήμα10

Εγκατάσταση

Σύνδεση με το δίκτυο

ΣΥΝΔΕΣΗ ΓΚΑΖΙΟΥ (εάν σας αφορά)

Συνδέστε το φούρνο στον αγωγό του γκαζιού με τον κατάλληλο τύπο γκαζιού σύμφωνα με τους Τοπικούς και Κρατικούς Κανονισμούς Εγκατάστασης.

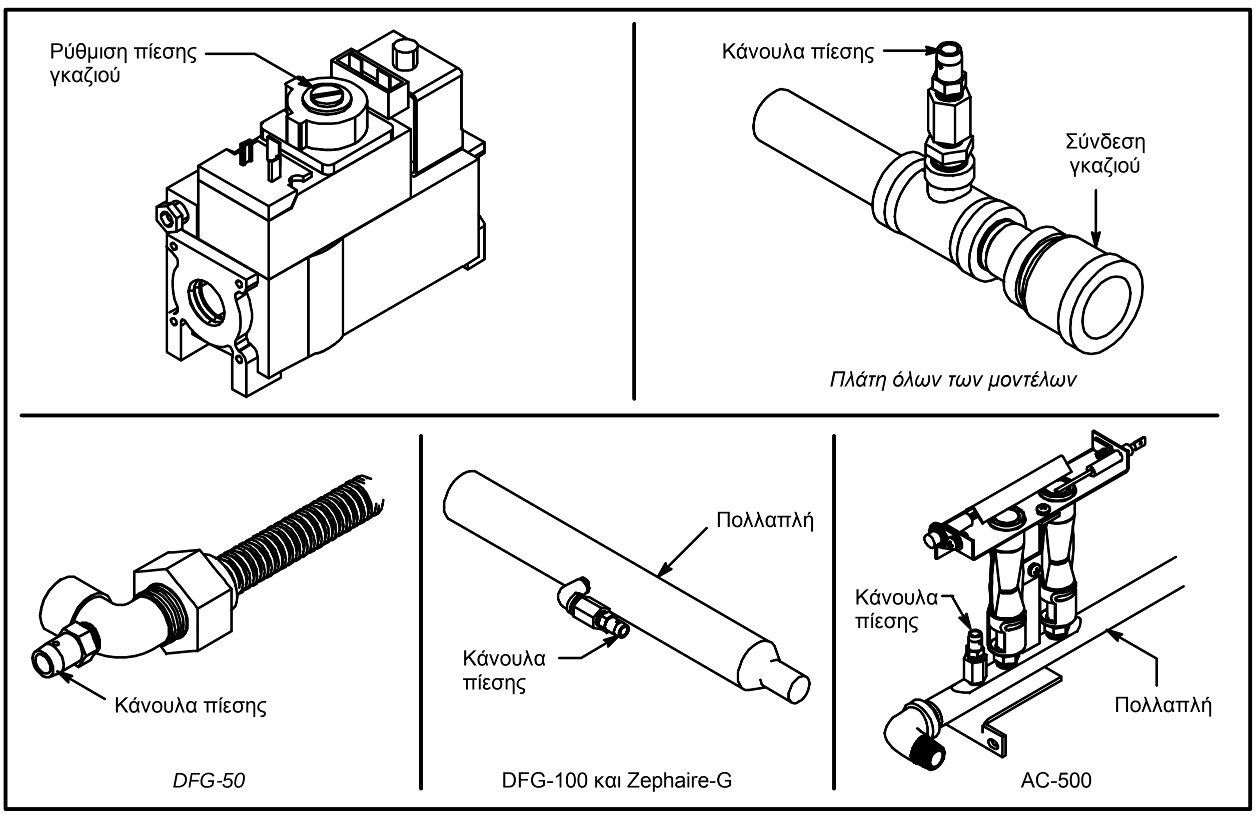
Ρθμιση του φούρνου για άλλους τύπους γκαζιού

1. Κλείστε το διακόπτη του γκαζιού και το διακόπτη λειτουργίας.
2. Λύστε το μπλοκ του γκαζιού μέσω των συνδέσεων.
3. Λύστε τον καυστήρα και αλλάξτε τα μπεκ.
4. Τοποθετήστε τον καυστήρα και το μπλοκ γκαζιού.
5. Ελέγξτε για διαρροή και πιθανές χαλαρές ηλεκτρικές συνδέσεις.
6. Ρυθμίστε την πίεση του γκαζιού αν χρειάζεται, δείτε το σχήμα.

ΚΑΝΟΥΛΑ ΠΙΕΣΗΣ ΕΙΣΟΔΟΥ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο για τα μοντέλα Zephaire-G/DFG-50. Βρείτε τις κάνουλες πίεσης στο σχήμα.

1. Αφαιρέστε το μπλε κάλυμμα του αγωγού από τον αγωγό εισόδου γκαζιού.
2. Βάλτε μονωτικό σπειρώματος στα αρσενικά σπειρώματα του σωλήνα.
3. Βιδώστε το σύστημα κάνουλας πίεσης εισόδου στον αγωγό γκαζιού και σφίξτε το.
4. Ελέγξτε για διαρροές.



Σχήμα11

Σύνδεση με το δίκτυο

Τύπος γκαζιού	Ράβδοι-m πίεσης εισόδου	Ράβδοι-m πίεσης καυστήρα	Διάμετρος μπεκ mm	Άνοιγμα αέρα mm	Μπεκ-οδηγός mm	Κανονική αξία παροχής kW (H_i)
DFG-100-3						
G25	25	12	2,60	18	2 x 0,38	16 Φυσικό αέριο
G20	20	8	2,60	18	2 x 0,38	16 Φυσικό αέριο
G20/G25	20/25	Ρυθμιστής πίεσης βιδωμένος πλήρως	2,10	18	2 x 0,38	16 Φυσικό αέριο
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	16 Βουτάνιο
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	16 Προπάνιο
DFG-50						
G25	25	12	2,50	9	2 x 0.38	8 Φυσικό αέριο
G20	20	8	2,50	9	2 x 0.38	8 Φυσικό αέριο
G20/G25	20/25	Ρυθμιστής πίεσης βιδωμένος πλήρω	2,10	9	2 x 0.38	8 Φυσικό αέριο
G30	30/50	17	1,60	9	2 x 0,20	8 Βουτάνιο
G31	30/37/50	24	1,60	9	2 x 0,20	8 Προπάνιο
Zephaire-G-L						
G25	25	12	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Φυσικό αέριο
G20	20	8	2,70	18	2 x 0.38	17,6 Φυσικό αέριο
G20/G25	20/25	Ρυθμιστής πίεσης βιδωμένος πλήρω	2,10	18	2 x 0.38	17,6 Φυσικό αέριο
G30	30/50	17	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Βουτάνιο
G31	30/37/50	24	1,60	10	2 x 0,20	17,6 Προπάνιο
AC-500						
G25	25	12	2,10	16	-	20,5 Φυσικό αέριο
G20	20	8	2,10	16	-	20,5 Φυσικό αέριο
G20/G25	20/25	Ρυθμιστής πίεσης βιδωμένος πλήρωr	1,75	16	-	20,5 Φυσικό αέριο
G30	30/50	17	1,32	16	-	20,5 Βουτάνιο
G31	30/37/50	24	1,32	16	-	20,5 Προπάνιο

Εγκατάσταση

Σύνδεση με το δίκτυο

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται μόνον από ειδικευμένο τεχνικό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η *ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με* τους Εθν*ικούς και* Δημοτικούς Κανονισμ*ούς.*

Χρειάζεται χαλαρωτικό μέσο για το καλώδιο τροφοδοσίας. Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να παράσχει δαχτυλίδι για το καλώδιο τροφοδοσίας που να τηρεί όλους τους Τοπικούς και Κρατικούς Κανονισμούς Εγκατάστασης.

Για μοντέλα γκαζιού:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα μοντέλα γκαζιού έχουν ένα διακόπτη καυστήρα ευαίσθητο στη φάση. Εάν η φάση και το ουδέτερο αλλαχτούν ο διακόπτης κλειδώνει.

Συνδέστε φάση + ουδέτερο + γείωση.

Για ηλεκτρικά μοντέλα:

Συνδέστε το φούρνο σε ξεχωριστό γκρουπ με δύσκαμπτη σύνδεση και διακόπτη κυκλώματος. Ο διακόπτης κυκλώματος πρέπει να αποσυνδέει όλους τους πόλους, καθώς και του ουδετέρου με χωρισμό επαφής τουλάχιστον 3mm.

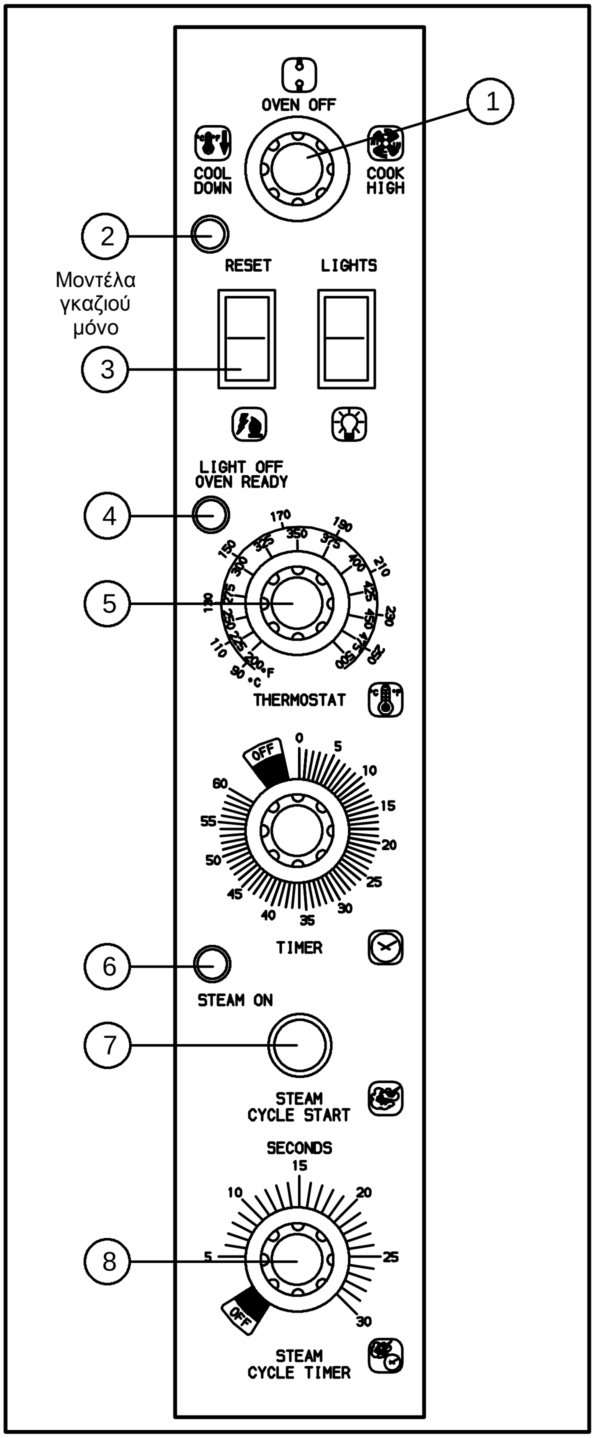
Για μονοφασικό- Συνδέστε φάση + ουδέτερο + γείωση.

Για τριφασικό - Συνδέστε L1 + L2 + L3 + ουδέτερο + γείωση.

ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

1. Βάλτε το ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ στους 260°C και αφήστε να λειτουργήσει για 2 ώρες πριν φορτώσετε το προϊόν. Η διαδικασία αυτή παράγει καπνό.
2. Καθαρίστε το φούρνο μετά την αρχική διαδικασία καψίματος. Δέστε σελίδα 180 για οδηγίες σωστού καθαρισμού.

KW/Τμήμα	Τάση	Φάση	Συχνότητα (Hz)	Μέγιστο Φορτίο			
				L1	L2	L3	N
CTB/CTBR							
5,6	400	3N	50	9	8	8	1
8,0	400	3N	50	13	11	11	2
KCO-25E							
3,0	230	1N	50	13	-	-	13
Mark V-III							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
Zephaire-E							
11,0	400	3N	50	18	15	15	3
DFG-100-3							
0,7	230	1N	50	3	-	-	3
DFG-50							
0,7	230	1N	50	3	-	-	3
Zephaire-G-L							
0,7	230	1N	50	3	-	-	3
AC-500							
1,3	230	1N	50	6	-	-	6



Σχήμα12

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Ανοίξτε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στην επιθυμητή θέση ψησίματος.

   Ο ανεμιστήρας θ’ αρχίσει να γυρίζει και θ’ ανάψει ο διακόπτης θερμοκρασίας.
4. Βάλτε το ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (5) στην επιθυμητή θερμοκρασία.

   Θ’ ανάψει ο καυστήρας ή οι αντιστάσεις. Θ’ ανάψει το φως ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (4) στον πίνακα ελέγχου.

   Για μοντέλα γκαζιού εάν στο ξεκίνημα, ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, το προειδοποιητικό φως ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (2) θα ανάψει. Πατήστε το διακόπτη ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (3) για να ξαναβάλετε μπροστά τον καυστήρα.

   Η λυχνία ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (4) θα σβήσει όταν ο φούρνος έχει θερμανθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

Για τον προαιρετικό διακόπτη HUMIDAIRE:

1. Όταν θέλετε ατμό, γυρίστε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΤΜΟΥ (8) στον απαιτούμενο χρόνο ψεκασμού.
2. Προς στιγμήν πατήστε και αφήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΤΜΟΥ (7). Ο δείκτης ΑΤΜΟΥ (6) θα ανάψει κατά τον ψεκασμό νερού στο διαμέρισμα ψησίματος.

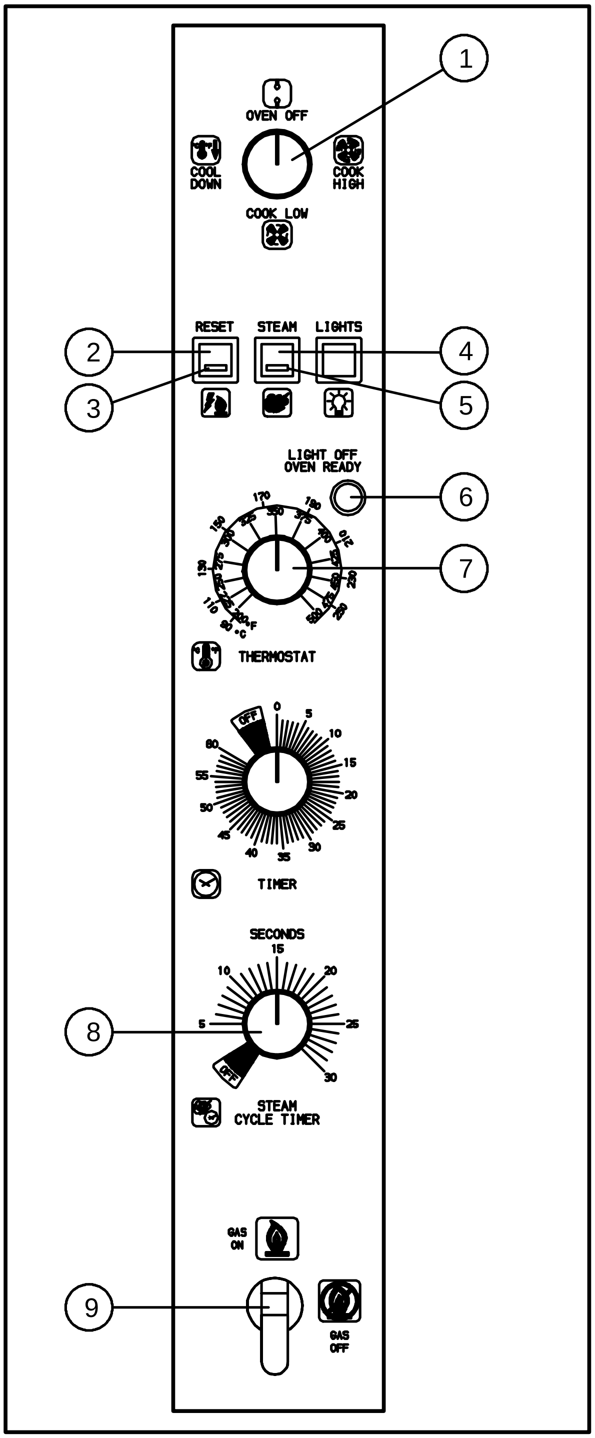
Μείωση θερμοκρασίας

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Γυρίστε το διακόπτη SELECTOR (επιλογης) (1) στη COOL DOWN (μειωση θερμοκρασιας) ().

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στο OFF.
2. Κλείστε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).

AC-500 Διακόπτες με τρανζίστορ



Σχήμα13

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Ανοίξτε τη βαλβίδα γκαζιού (9).
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στην επιθυμητή θέση ψησίματος.

   Ο ανεμιστήρας θ’ αρχίσει να γυρίζει και θ’ ανάψει ο διακόπτης θερμοκρασίας.
4. Βάλτε το ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (7) στην επιθυμητή θερμοκρασία.

   Θ’ ανάψουν οι αντιστάσεις. Θ’ ανάψει το φως ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (6) στον πίνακα ελέγχου.

   Εάν στο ξεκίνημα, ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, το προειδοποιητικό φως (ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ) (3) θα ανάψει. Πατήστε το διακόπτη (ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ) (2) για να ξαναβάλετε μπροστά τον καυστήρα.

   Η λυχνία ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (6) θα σβήσει όταν ο φούρνος έχει θερμανθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

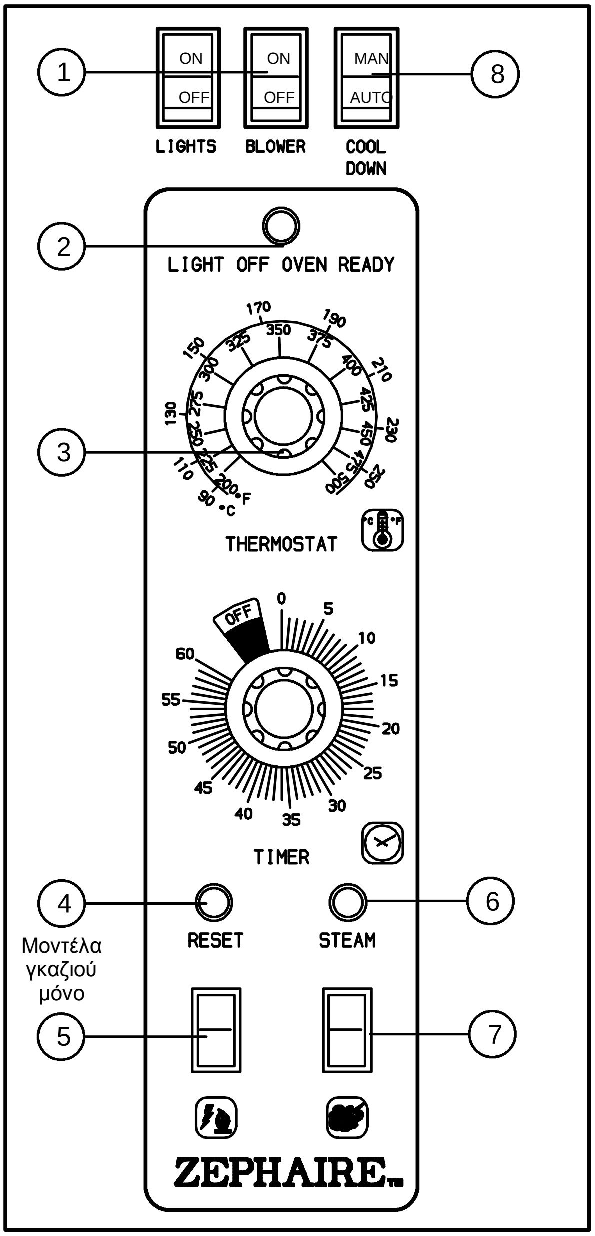
Για τον προαιρετικό διακόπτη HUMIDAIRE:

1. Όταν θέλετε ατμό, γυρίστε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΤΜΟΥ (8) στον απαιτούμενο χρόνο ψεκασμού.
2. Προς στιγμήν πατήστε και αφήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΤΜΟΥ (4). Ο δείκτης ΑΤΜΟΥ (5) θα ανάψει κατά τον ψεκασμό νερού στο διαμέρισμα ψησίματος.

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στο OFF.
2. Κλείστε τη βαλβίδα γκαζιού (9).

Διακόπτες Zephaire



Σχήμα14

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Ανοίξτε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Γυρίστε το διακόπτη ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ (1) στον μπροστινό πίνακα στο ON. Ρυθμίστε το διακόπτη COOL DOWN (μειωση θερμοκρασιας) (8) στο AUTO (αυτοματο).

   Ο ανεμιστήρας θ' αρχίσει να γυρίζει και θ' ανάψει ο διακόπτης θερμοκρασίας.
4. Βάλτε το ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (3) στην επιθυμητή θερμοκρασία.

   Θ' ανάψει ο καυστήρας ή οι αντιστάσεις. Θ' ανάψει το φως ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (2) στον πίνακα ελέγχου.

   Για μοντέλα γκαζιού εάν στο ξεκίνημα, ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, το προειδοποιητικό φως ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (4) θα ανάψει. Πατήστε το διακόπτη ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (5) για να ξαναβάλετε μπροστά τον καυστήρα.

   Η λυχνία ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (2) θα σβήσει όταν ο φούρνος έχει θερμανθεί

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

Για τον προαιρετικό διακόπτη HUMIDAIRE:

1. Όταν θέλετε ατμό, γυρίστε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΤΜΟΥ (7) στον απαιτούμενο χρόνο ψεκασμού. Ο δείκτης ΑΤΜΟΥ (6) θα ανάψει κατά τον ψεκασμό νερού στο διαμέρισμα ψησίματος.

Μείωση θερμοκρασίας

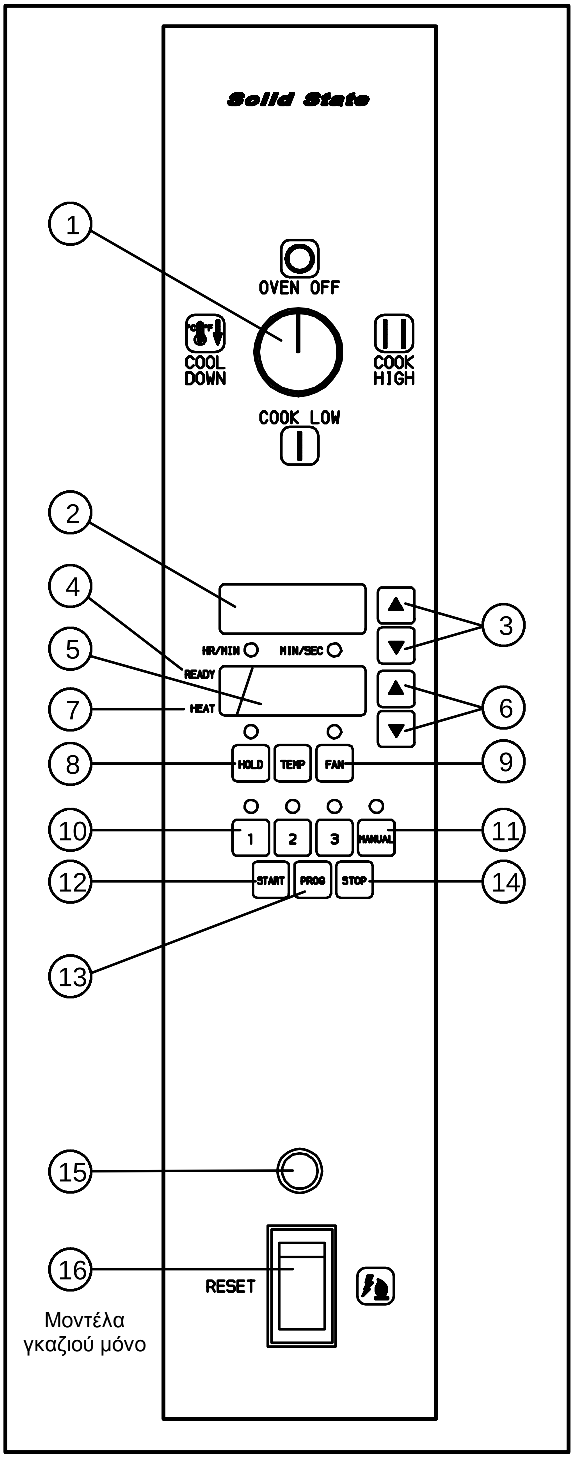
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Ρυθμίστε το διακόπτη του BLOWER (φυσητηρα) (1) στο ON (ανοικτος).
3. Ρυθμίστε το διακόπτη COOL DOWN (μειωση θερμοκρασιας) (8) στο MANUAL (Ρειροκίνητο).

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το διακόπτη ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ (1) στο OFF.
2. Γυρίστε το διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (3) στο OFF.
3. Κλείστε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).

Χειρισμός

CH-Pro3 (Ψηφιακό χειριστήριο Προγραμματιζόμενο με Τρανζίστορ)



Σχήμα15

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Αναμμα φούρνου:

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (1) στην επιθυμητή θέση ψησίματος. Τα μάτια ή οι αντιστάσεις ανάβουν. Ανάβει ο Δείκτης Θερμότητας (7).

   Στα μοντέλα γκαζιού, εάν το μάτι δεν ανάψει μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα, ανάβει το φωτάκι επαναρρύθμισης του ΗχΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ. Πατήστε το διακόπτη επαναρρύθμισης (16) για να ξανανάψετε το μάτι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν ανάβει έπειτα από μερικές προσπάθειες επικοινωνήστε με τον αρμόδιο τενικό.

Μη Αυτόματος χειρισμός:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατήστε τα κουμπιά με τα βελάκια για να αλλάξετε το ρόνο ψησίματος και τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια ειρισμού.

1. Πατήστε το κουμπί ειρισμού προϊόντος (11). Ανάβουν τα φωτάκια MANUAL και FAN (ανεμιστήρας).
2. Πατήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ χρονορρύθμισης (3) για να επιλέξετε το ρόνο ψησίματος.

   Για ψήσιμο με Παλμούς - Πατήστε το κουμπί FAN (9). χρησιμοποιήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ χρονορρύθμισης (3) για να επιλέξετε τη διάρκεια παλμών. Το φωτάκι στο κουμπί του ανεμιστήρα αναβοσβήνει.
3. Πατήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ Ρύθμισης Θερμοκρασίας (6) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
4. **Για Ψήσιμο και Διατήρηση** - Πατήστε και κρα τήστε πατημένο το κουμπί HOLD (8). Συγρόνως, ρησιμοποιήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ Θερμοκρασίας (6) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία διατήρησης. Το φωτάκι του κουμπιού HOLD ανάβει.
5. Ο Δείκτης READY (,τοιμο) (4) ανάβει όταν ο φούρνος έει αποκτήσει τη θερμοκρασία ψησίματος.

CH-Pro3 (Ψηφιακό χειριστήριο Προγραμματιζόμενο με Τρανζίστορ)

6. Πατήστε το κουμπί START (Εκκίνηση) (12). Στην ΟΘΟΝΗ xΡΟΝΟΥ (2) αρίζει η αντίστροφη μέτρηση. Το φωτάκι μη αυτόματης λειτουργίας αναβοσβήνει.
7. Οταν λήξει ο ρόνος ψησίματος οι φωτεινές ενδείξεις και οι οθόνες αναβοσβήνουν και εκπέμπεται ηητικό σήμα. Πατήστε το κουμπί STOP (14) για να σταματήσετε το ηητικό σήμα.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στη λειτουργία Ψησίματος και Διατήρησης το ηητικό σήμα αυτοακυρώνεται. Η θερμοκρασία κατεβαίνει στη θερμοκρασία διατήρησης. Στην οθόνη ρόνου αρίζει η ρονομέτρηση. Πατήστε το κουμπί HOLD (8) για να διακόψετε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.

Λειτουργία των Κουμπιών Product (Προϊόν):

1. Πατήστε το επιθυμητό κουμπί PRODUCT (10). Ανάβουν οι ανάλογες φωτεινές ενδείξεις.
2. Ο Δείκτης READY (4) ανάβει όταν ο φούρνος έει αποκτήσει τη θερμοκρασία ψησίματος.
3. Πατήστε το κουμπί START (12). Στην ΟΘΟΝΗ xΡΟΝΟΥ (2) αρίζει η αντίστροφη μέτρηση. Το φωτάκι του κουμπιού Product αναβοσβήνει.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στη λειτουργία Ψησίματος με Παλμούς αναβοσβήνει η φωτεινή ένγειξη του ανεμιστήρα.

4. Οταν λήγει ο ρόνος ψησίματος ή ο ρόνος παλμών οι ανάλογες φωτεινές ενδείξεις και οι δύο οθόνες αναβοσβήνουν και εκπέμπεται ηητικό σήμα.
5. Πατήστε το κουμπί STOP (14) για να σταματήσετε το ηητικό σήμα.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στη λειτουργία Ψησίματος και Διατήρησης το ηητικό σήμα αυτοακυρώνεται. Η θερμοκρασία κατεβαίνει στη θερμοκρασία διατήρησης. Στην οθόνη ρόνου αρίζει η ρονομέτρηση. Πατήστε το κουμπί HOLD (8) για να διακόψετε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.

Κλείσιμο Φούρνου:

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (1) στην ένδειξη OVEN OFF (Φούρνος Κλειστός).

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΟΥΜΠΙΩΝ PRODUCT

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διαδικασία αυτή ρησιμοποιείται επίσης για το προγραμματισμό προκαθορισμένων ρυθμίσεων για τη μη αυτόματη ρύθμιση.

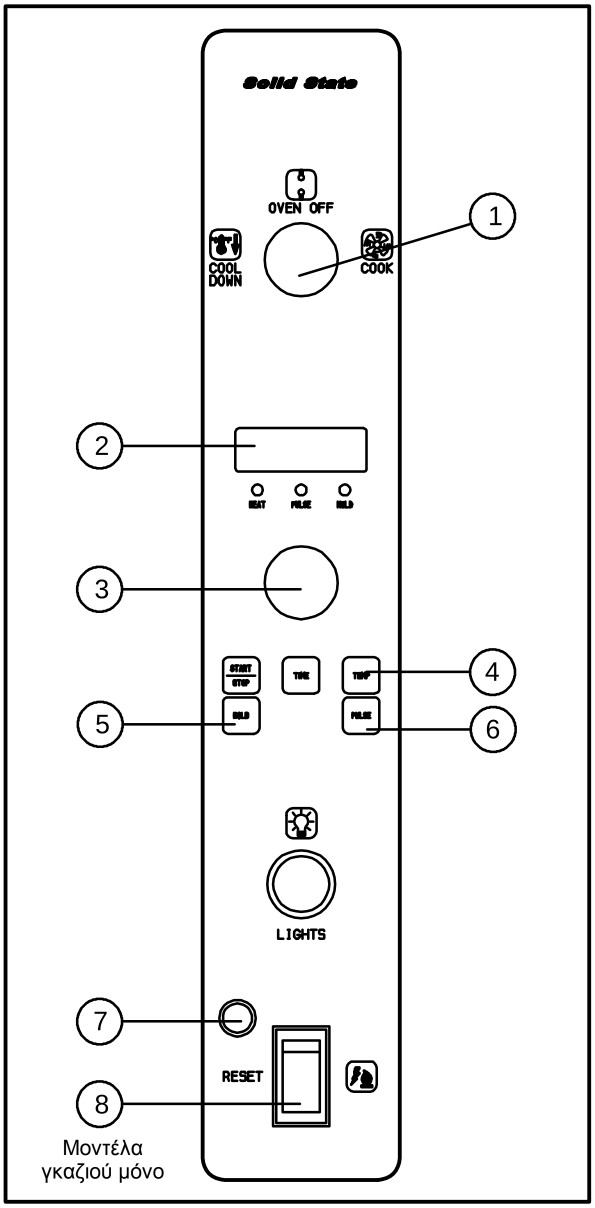
1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (1) στην επιθυμητή θέση ψησίματος.
2. Πατήστε το επιθυμητό κουμπί PRODUCT (10). Τα φωτάκια των PRODUCT και FAN ανάβουν.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί PROGRAM (Προγραμματισμός) (13) για πέντε περίπου δευτερόλεπτα έως ότου το φωτάκι του κουμπιού PRODUCT αναβοσβήνει.
4. Πατήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ χρονορρύθμισης (3) για να επιλέξετε το ρόνο ψησίματος.

   Για ψήσιμο με Παλμούς - Πατήστε το κουμπί FAN (9). χρησιμοποιήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ χρονορρύθμισης (3) για να επιλέξετε τη διάρκεια παλμών.

5. Πατήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ Ρύθμισης Θερμοκρασίας (6) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
6. **Για Ψήσιμο και Διατήρηση** - Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί HOLD (8). Συγρόνως, ρησιμοποιήστε τα ΒΕΛΑΚΙΑ Θερμοκρασίας (6) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία διατήρησης.
7. Πατήστε το κουμπί PROGRAM (13) για να διαφυλάξετε τις ρυθμίσεις προγράμματος.

Χειρισμός

Ψηφιακοί διακόπτες με τρανζίστορ



Σχήμα16

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Ανοίξτε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στην επιθυμητή θέση ψησίματος.

   Ο ανεμιστήρας θ' αρχίσει να γυρίζει και θ' ανάψει ο διακόπτης θερμοκρασίας.
4. Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (4) και περιστρέψτε το καντράν για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

   Θ' ανάψει ο καυστήρας ή οι αντιστάσεις. Θ' ανάψει το φως ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (2) στον πίνακα ελέγχου.

   Για μοντέλα γκαζιού εάν στο ξεκίνημα, ο καυστήρας δεν ανάψει μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, το προειδοποιητικό φως ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (7) θα ανάψει. Πατήστε το διακόπτη ΕΠΑΝΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ (8) για να ξαναβάλετε μπροστά τον καυστήρα.

   Το φως ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (2) θα σβήσει όταν ο φούρνος έχει θερμανθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

Για ψήσιμο με παλμό (PULSE):

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ρυθμίστε το χρόνο PULSE πριν φορτώσετε το προϊόν.

1. Πατήστε το ΠΛΗΚΤΡΟ PULSE (6).
2. Περιστρέψτε το ΚΑΝΤΡΑΝ (3) για να επιλέξετε το χρόνο PULSE. Ο χρόνος PULSE είναι μέρος του χρόνου ψησίματος.

Για ψήσιμο και αναμονή:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ρυθμίστε το χρόνο αναμονής πριν φορτώσετε το προϊόν.

1. Πατήστε το πλήκτρο αναμονής HOLD (5).
2. Περιστρέψε το ΚΑΝΤΡΑΝ (3) για να επιλέξετε το χρόνο αναμονής.

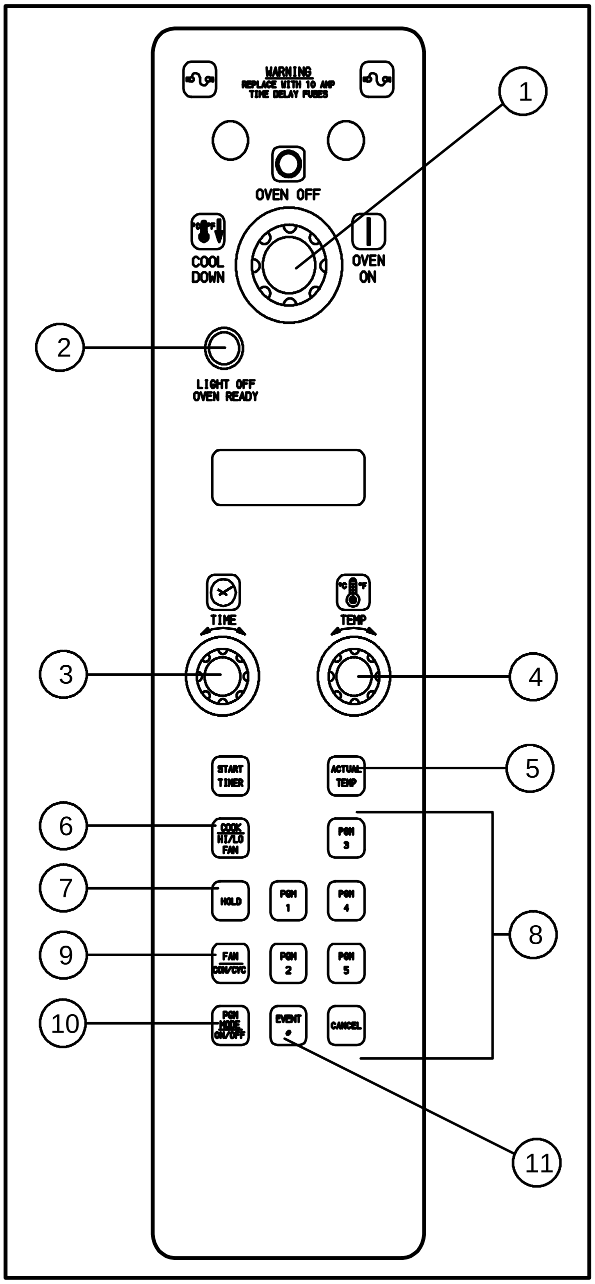
Μείωση θερμοκρασίας

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Γυρίστε το διακόπτη SELECTOR (επιλογης) (1) στη COOL DOWN (μειωση θερμοκρασιας) ().

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στο OFF.
2. Κλείστε τη βαλβίδα γκαζιού. (Μόνο για μοντέλα γκαζιού).

Intelliplus



Σχήμα17

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.

1. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε το διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στη θέση *ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ* (ON).
3. Περιστρέψτε το ΚΑΝΤΡΑΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (4) στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.

   Θ' ανάψει το ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (2).
4. Πατήστε το πλήκτρο ΨΗΣΙΜΟ ΨΗΛΟ/ΧΑΜΗΛΟ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ (6) για να επιλέξετε ταχύτητα ανεμιστήρα.
5. Πατήστε το πλήκτρο ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΣΥΝ/ΚΥΚ (9) για να επιλέξετε τη θέση ανεμιστήρα.
6. Για να δείτε τη θερμοκρασία εντός του φούρνου, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜ ΦΟΥΡΝΟΥ (5).

   Ο φούρνος έχει θερμανθεί όταν σβήσει το ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

Για ψήσιμο και αναμονή:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ρυθμίστε το χρόνο αναμονής πριν φορτώσετε το προϊόν.

1. Πατήστε το πλήκτρο αναμονής HOLD (7).
2. Περιστρέψε το ΚΑΝΤΡΑΝ (3) για να επιλέξετε το χρόνο αναμονής.

Προγραμματισμός αλυσιδωτών πράξεων:

1. Πατήστε ΠΓΜ ΘΕΣΗ ON/OFF (10).
2. Πατήστε το πλήκτρο επιθυμητού ΠΓΜ# (8) για να προγραμματίσετε.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, την ταχύτητα του ανεμιστήρα, τη θέση του ανεμιστήρα και το χρόνο ψησίματος. Βλέπε παραπάνω.
4. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΑΞΗ # (11) για να προχωρήσετε στην επόμενη πράξη.
5. Αφού προγραμματιστούν όλες οι πράξεις πατήστε το ΠΓΜ ΘΕΣΗ ON/OFF (10).

Για να χρησιμοποιήσετε προγραμματισμό:

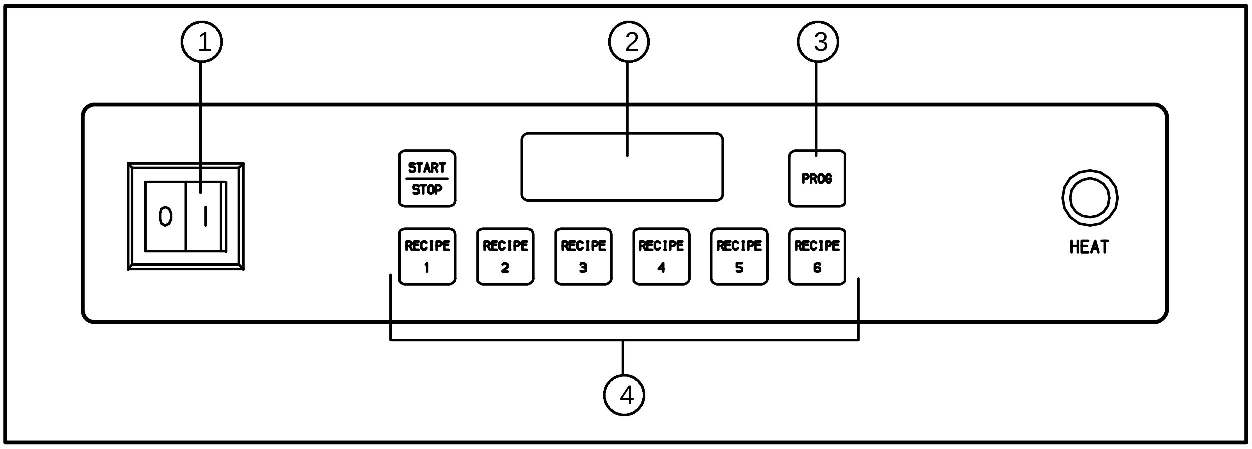
1. Φορτώστε το προϊόν.
2. Πατήστε το πλήκτρο επιθυμητού ΠΓΜ # (8).

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΕΑ (1) στη θέση *ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΛΕΙΣΤΟΣ (OFF).*

Χειρισμός

KCO-25E Ψηφιακός Στερεάς Φόσης



Σχήμα18

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (1) στην ανοιχτή θέση *ON*.
2. Επιλέξτε ένα από τα προγραμματισμένα ΠΛΗΚΤΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (4).

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατήστε μία φορά για ένα ταψί, δύο για δύο ταψιά, κτλ.

   Τα πλήκτρα προϊόντος έχουν προγραμματιστεί από το εργοστάσιο ως εξής:

Συνταγή	Θερμ.	Συνταγή	Θερμ.
1	149_C	4	191_C
2	163_C	5	205_C
3	177_C	6	219_C

3. Όταν η ΟΘΟΝΗ (2) αναβοσβήνει *PROD* και *1* η συσκευή βρίσκεται στην προγραμματισμένη θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

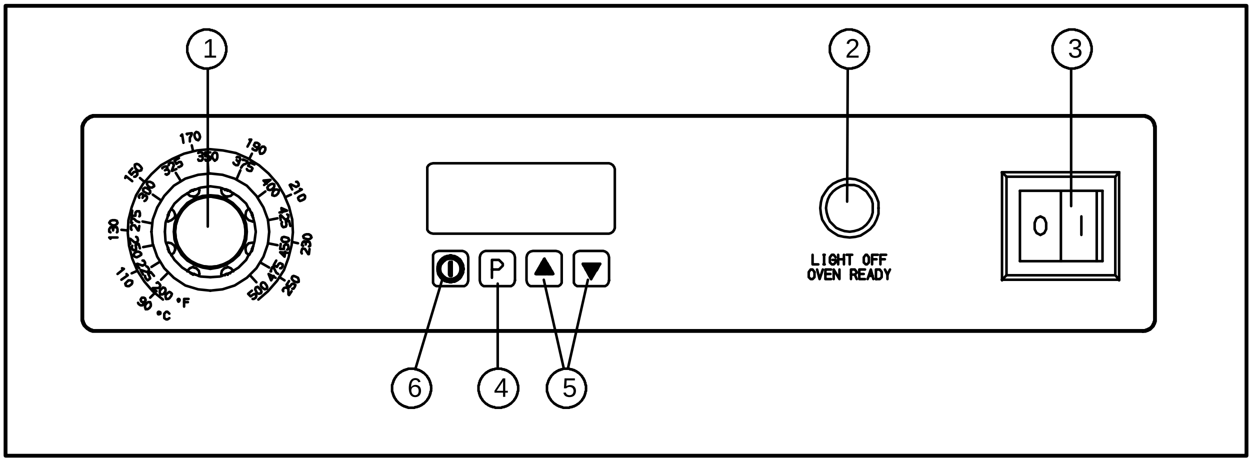
Κλείσιμο

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (1) στην κλειστή θέση *OFF*.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

1. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜ (3).
2. Όταν η οθόνη δείχνει *CODE*, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα προϊόντος για γράψετε 1 1 1 1. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜ (3).
3. Πατήστε το πλήκτρο επιθυμητού προϊόντος. Η οθόνη δείχνει TE # και την τρέχουσα θερμοκρασία ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα προϊόντοςγια να σχηματίσετε τη νέα θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜ (3).
4. Η οθόνη δείχνει TI # και τον τρέχοντα χρόνο ψησίματος για ένα ταψί. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα του προϊόντος για να σχηματίσετε το νέο χρόνο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜ (3).
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία 4 για μέχρι και τρία ταψιά. Η οθόνη δείχνει *PROG*.
6. Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜ (3) για να βγείτε από τον προγραμματισμό.

KCO-25E Άπειρος Ελεγχο



Σχήμα19

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χειρισμός επιτρέπεται μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό.

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (3) στην ανοιχτή θέση *ON*.
2. Ρυθμίστε το ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (1) στην επιθυμητή θέση. Ο φούρνος έχει θερμανθεί όταν σβήνει το ΦΩΣ ΣΒΗΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ (2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο φούρνος δεν πάρει μπρος μετά από αρκετές προσπάθειες επικοινωνήστε με ειδικευμένο τεχνικό.

γρήση του γρονόμετρου (8 Προεπιλογές)

1. Πατήστε τα πλήκτρα ΠΑΝΩ και ΚΑΤΩ ΒΕΛΟΣ (5) για να μετακινηθείτε στην επιθυμητή προεπιλογή.
2. Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (έναρξη/στοπ) (6) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του Ρρονόμετρου.

Κλείσιμο

1. Γυρίστε το ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (1) στην κλειστή θέση *OFF*.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ γΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

1. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο TIMER PROGRAM (προγραμ. Ρρονόμετρου) (4).
2. Πατήστε τα πλήκτρα UP (πάνω) και DOWN (κάτω) (5) για να μετακινηθείτε στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο TIMER PROGRAM (προγραμ. Ρρονόμετρου) (4) για να βγείτε από τη θέση προγραμματισμού.

Συντήρηση

Καθαρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΜΗΝ ψεκάζετε το φούρνο με πίδακα νερού.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

1. Μουσκέψτε ένα πανί με ελαφρύ λάδι. Σκουπίστε το εξωτερικό του φούρνου όταν είναι κρύος. Στεγνώστε το φούρνο με ένα καθαρό πανί.
2. Καθαρίστε τις ατσάλινες επιφάνειες με ένα μη τοξικό επαγγελματικό καθαρτικό για ανοξείδωτο ατσάλι. Αλείψτε το καθαρτικό όταν ο φούρνος είναι κρύος, και πάντοτε τρίβετε προς την υφή του μετάλλου.
3. Καθαρίστε το πορσελάνινο εσωτερικό με ένα μη τοξικό επαγγελματικό καθαρτικό πορσελάνης.

ΚΑΘΕ ΒΔΟΜΑΔΑ

1. Αφαιρείτε τις σχάρες και τα στηρίγματά τους. Μουσκέψτε τις σε διάλυμα αμμωνίας και νερού.

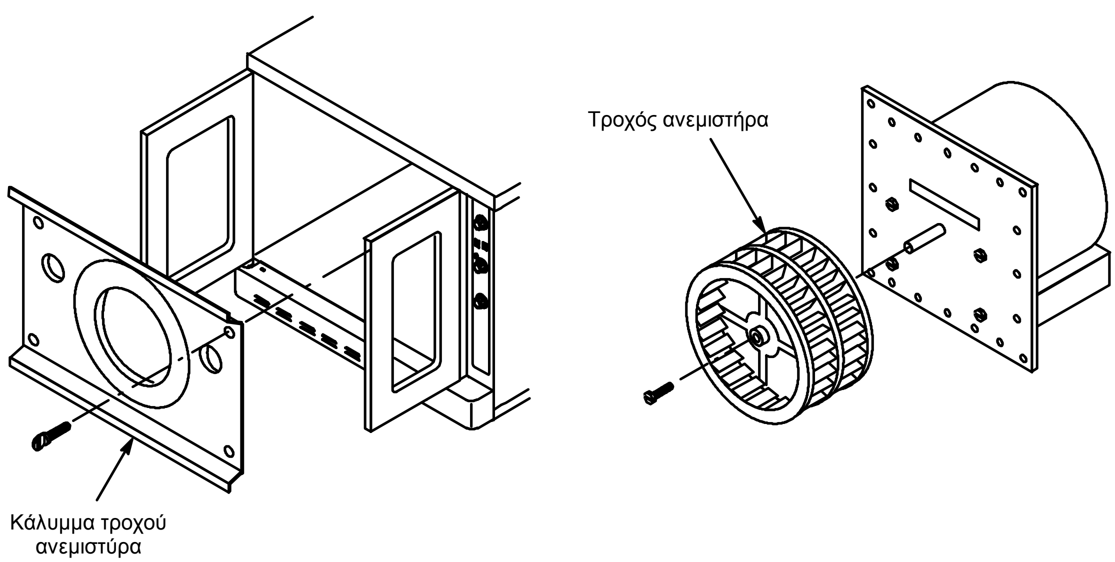
ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ

Για όλα τα μοντέλα φούρνων:

1. Ελέγξτε την κύρια ηλεκτρική σύνδεση.
2. Αφαιρέστε τον τροχό του ανεμιστήρα. Μουσκέψτε σε ένα διάλυμα αμμωνίας και νερού.

Για μοντέλα γκαζιού μόνο:

1. Ελέγξτε το σύστημα εξαερισμού για πιθανή φθορά λόγω υγρασίας και διαβρωτικών προϊόντων της καπνοδόχου.
2. Ελέγξτε και ρυθμίστε τη ρύθμιση του γκαζιού.



Εικονίζεται το DFG-100-3

Σχήμα20

Τοποθέτηση ανταλλακτικών

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Κλείστε την κύρια ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον πίνακα και βάλτε στην άκρη τις καλωδιώσεις.
3. Ξανατοποθετήστε τα εξαρτήματα.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΓΚΑΖΙΟΥ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μοντέλα γκαζιού μόνο.

1. Κλείστε το γκάζι και σβήστε την τροφοδοσία στο φούρνο.
2. Αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση.
3. Αφαιρέστε τη σύνδεση γκαζιού που βρίσκεται μπροστά και πίσω από το συνδυασμό διακόπτη.
4. Αφαιρέστε το σωλήνα-οδηγό, κάντε αντικατάσταση, εκ νέου τοποθέτηση, και ρύθμιση. Ελέγξτε για διαρροές γκαζιού.

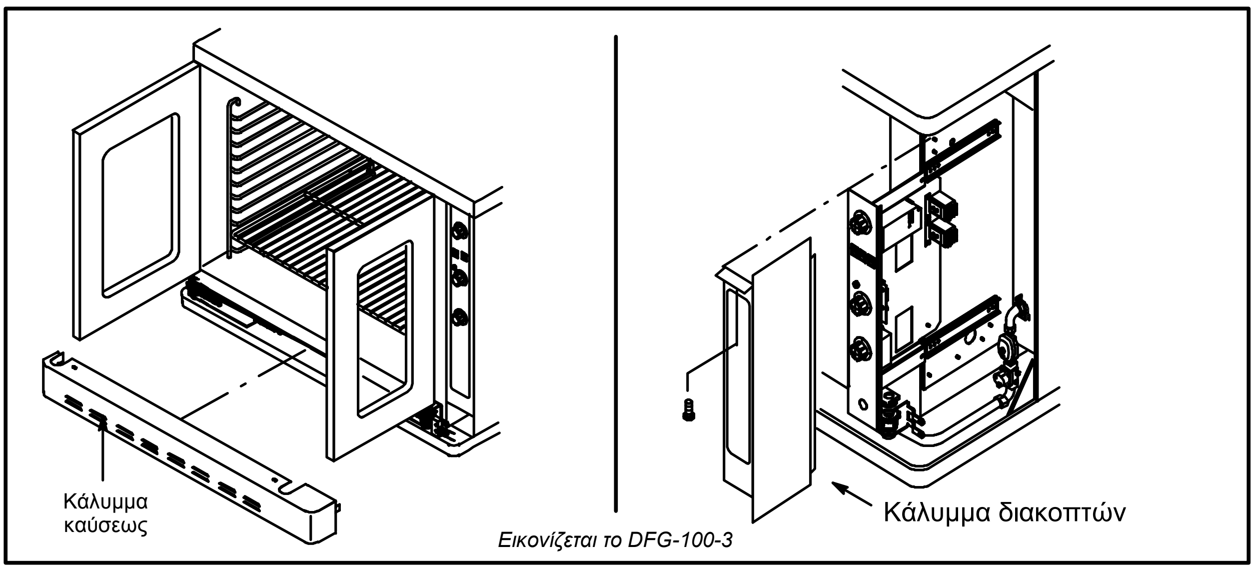
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μοντέλα γκαζιού μόνο.

1. Κλείστε το γκάζι και σβήστε την τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα του φλογοθαλάμου.
3. Αφαιρέστε τη σύνδεση του γκαζιού, κτλ. (δες παραπάνω).
4. Αφαιρέστε τις βίδες από υπόβαθρο βάσης του καυστήρα.
5. Αφαιρέστε τον καυστήρα από το φλογοθάλαμο.
6. Αλλάξτε τον καυστήρα-οδηγό αν χρειάζεται. Τοποθετήστε τον καυστήρα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

1. Κλείστε την τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα καύσεως.
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα του διαμερίσματος διακοπτών.
4. Τραβήξτε και βγάλτε τον πίνακα ελέγχου.
5. Αντικαταστήστε και επισκευάστε το σχετικό εξάρτημα.
6. Τοποθετήστε τον πίνακα, το κάλυμμα του διαμερίσματος διακοπτών και το κάλυμμα καύσεως.



Σχήμα21

INSERT WIRING DIAGRAM HERE

INDSÆT STRØMSKEMA HER

HIER HET BEDRADINGSDIAGRAM BEVESTIGEN

PLACER VOS SCHEMAS ELECTRIQUES ICI

AN DEN KUNDEN:
SCHALTSCHEMA HIER EINLEGEN

INSERIRE QUI LO SCHEMA DEI CABLAGGI

COLOCAR O DIAGRAMA DE FIAÇÃO AQUI

INSERTE AQUÍ SU DIAGRAMA
DE LA INSTALACIÓN ALAMBRICA

SÄTT IN KABLAGEDIAGRAM HÄR

ΕΔΩ Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙ ΤΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
ΚΑΛΩΔΙΩΣΕΩΝ